

Dinar

Baix en sucre



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Treball des de la tradició i experiment per a crear noves receptes que sorprenguin i, sobretot, que agradin”.
Ramón no ha deixat d’explorar cada territori a la recerca del millor producte, des del més senzill fins al més sofisticat, sempre protagonista en la seva cuina i que, avui, puja a bord dels trens.

Ramón Freixa

ENTRANT

Ensalada de col i llombarda.

AL·LERGÒGENS: 6 i 11

PLAT PRINCIPAL

Pit de pollastre a la planxa amb salsa de curri groc, arròs amb cebollí i bimi saltejat.

AL·LERGÒGENS: 12

POSTRES

Fruita.

Pa sense sal, mantega, tomaca natural, oli d’oliva verge extra
Oleoestepa, vinagre, sal i pebre. Cafè, infusions variades.

AL·LERGÒGENS: 1, 7 i 12

SELECCIÓ DE BEGUDA

SELECCIÓ DE CAVES

Cava Codorníu Seco.
Cava Jaume Serra Brut Nature.

AL·LERGÒGENS: 12

VINS BLANCS

D.O. Rueda.
D.O. La Mancha (només en trajectes de Sud).
D.O. Catalunya (només en trajectes de Nord-est).

AL·LERGÒGENS: 12

VINS NEGRES

D.O. Rioja.
D.O. Ribera del Duero.

AL·LERGÒGENS: 12

VIN ROSAT

D.O.Ca. Rioja.

AL·LERGÒGENS: 12

CERVESES

Estrella Galicia Especial.
Estrella Galicia 0,0% Tostada.

Lupia Herbal Nugget.

REFRESCOS

Coca Cola, Coca Cola Zero Zero, Coca Cola Zero.

Fanta Zero taronja, Fanta Zero llima.

Tònica Nordic.

Aigua mineral sense gas Cabreiroá.

Aigua mineral amb gas.

NÈCTARS

Don Simón taronja.

Don Simón pinya.

Don Simón préssec.

SERVICI DE BEGUDES

Martini Rosso.

Whisky Glenfiddich 12 anys.

Whisky Cutty Sark.

Ginebra Nordés.

Ginebra Bombay Shappire.

Ron Barceló añejo.

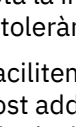
Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

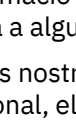
(Marques subjectes a disponibilitat de producte).

AL·LERGÒGENS

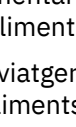
1 2 3 4 5 6 7



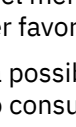
CONTÉ GLUTEN



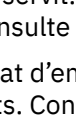
CRUSTACIS



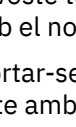
OUS



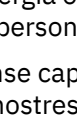
PEIX



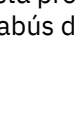
CACAUETS



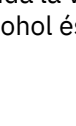
SOJA



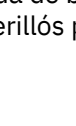
LACTIS



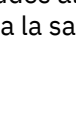
FRUITS DE CORFA



API



MOSTASSA



GRANS DE SÈSAM



DIÒXID DE SOFRE I SULFITS



TRAMUSSOS



MOL·LUSCOS

Elaborat en un catering en el qual es preparen aliments susceptibles de provocar al·lèrgies alimentàries.

renfe

En compliment de la normativa vigent, posem a la seua disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si vosté té al·lèrgia o intolerància a algun aliment, per favor consulte amb el nostre personal. Facilem als nostres viatgers la possibilitat d’emportar-se, sense cap cost addicional, els aliments no consumits. Consulte amb les nostres tripulacions. Està prohibida la venda de begudes alcohòliques a menors de 18 anys. L’abús d’alcohol és perillós per a la salut.