

Dinar

Kosher



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”.
Ramon 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

Terrina “Les Rillettes”.

PLAT PRINCIPAL

Tajine de pollastre.

POSTRES

Compota de fruita.
Barreta de cereals.

AL·LERGÒGENS: consultar l’etiqueta de la safata

Bossa de galletes salades, mantega, tomaca natural, oli d’oliva verge extra Oleoestepa, vinagre, sal i pebre. Cafè, infusions variades.

AL·LERGÒGENS: 6, 7, 8 i 12

SELECCIÓ DE BEGUDA

REFRESCOS

Coca Cola, Coca Cola Zero Zero, Coca Cola Zero.
Fanta Zero taronja, Fanta Zero llima.
Tònica Nordic.
Aigua mineral sense gas Cabreiroà.
Aigua mineral amb gas.

NÈCTARS

Don Simón taronja.
Don Simón pinya.
Don Simón préssec.

AL·LERGÒGENS

1	2	3	4	5	6	7
CONTÉ GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	CACAUETS	SOJA	LACTIS
8	9	10	11	12	13	14
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.

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.

renfe