

# Cea

Baixo en sodio



renfe



**Ramón Freixa.**  
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Traballo desde a tradición e experimento para crear novas receitas que sorprendan e, sobre todo, que gusten”.

Ramón non cesou de explorar cada territorio en busca do mellor produto, desde o máis sinxelo ata o máis sofisticado, sempre protagonista na súa cociña e que hoxe sobe a bordo dos trens.

*Ramón Freixa*

## ENTRANTE

Ensalada verde con cogombros, tomate e ravos.

## PRATO PRINCIPAL

Pescada\* á grella con salsa de tomate, salteado de patacas, fabas e verduras.

ALÉRXENOS: 4 e 12

## SOBREMESA

Froita.

Pan sen sal, manteiga, tomate natural, aceite de oliva virxe extra Oleoestepa, vinagre, sal e pementa. Café, infusións variadas.

ALÉRXENOS: 1, 7 e 12

## SELECCIÓN DE BEBIDA

### SELECCIÓN DE CAVA

Cava Codorníu Seco.  
Cava Jaume Serra Brut Nature.  
ALÉRXENOS: 12

### VIÑOS BRANCOS

D.O. Rueda.  
D.O. La Mancha (só en traxectos de Sur).  
D.O. Catalunya (só en traxectos de Nordeste).  
ALÉRXENOS: 12

### VIÑOS TINTOS

D.O. Rioja.  
D.O. Ribera del Duero.  
ALÉRXENOS: 12

### VIÑO ROSADO

D.O.Ca. Rioja.  
ALÉRXENOS: 12

### CERVEXAS

Estrella Galicia Especial.  
Estrella Galicia 0,0% Tostada.  
Lupia Herbal Nugget.

### REFRESCOS

Coca Cola, Coca Cola Zero Zero, Coca Cola Zero.  
Fanta Zero laranxa, Fanta Zero limón.  
Tónica Nordic.

Auga mineral sen gas Cabreiroá.

Auga mineral con gas.

### NÉCTARES

Don Simón laranxa.

Don Simón piña.

Don Simón pexego.

### SERVIZO DE BEBIDAS

Martini Rosso.  
Whisky Glenfiddich 12 anos.  
Whisky Cutty Sark.  
Ginebra Nordés.  
Ginebra Bombay Shappire.  
Ron Barceló añejo.  
Licor de hierbas Panizo.  
Pacharán Panizo.

(Marcas suxeitas a dispoñibilidade de produto).

### ALÉRXENOS

1	2	3	4	5	6	7
CONTÉN GLUTEN	CRUSTÁCEOS	OVOS	PEIXE	CACAHUETES	SOIA	LEITEIRO
8	9	10	11	12	13	14
FROITOS DE CASCA	APIO	MOSTAZA	GRANS DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE XOFRE E SULFITOS	LIPINAS	MOLUSCOS

Elaborado nun catering no que se preparan alimentos susceptibles de provocar alerxias alimentarias.

\*Todos os nosos peixes e afumados son para a prevención da parasitoses por anisakis, asegurando que calquera posible contaminación por anisakis que puidesen ter os peixes de orixe estará inactiva debido aos procesos de prevención aplicados (conxelación a -20 °C durante polo menos 24 horas) segundo a normativa vixente.

En cumprimento da normativa vixente, poñemos á súa disposición toda a información alimentaria da comida servida. Se vostede ten alerxia ou intolerancia a algún alimento, por favor consulte co noso persoal.

Facilitamos aos nosos viaxeiros a posibilidade de levar, sen custo adicional, os alimentos que non consumisen. Consulte á nosa tripulación.

Prohibida a venda de bebidas alcohólicas a menores de 18 anos. O abuso de alcol é perigoso para a saúde.

renfe