

Dîner

Faible teneur en sucre



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

« Je travaille à partir de la tradition et j'expérimente pour créer de nouvelles recettes qui surprennent et surtout qui plaisent ». Ramón n'a cessé d'explorer chaque territoire à la recherche du meilleur produit, du plus simple au plus sophistiqué, toujours le protagoniste de sa cuisine et qui aujourd'hui voyage dans les trains.

Ramón Freixa

ENTRÉE

Salade verte au concombre, tomate et radis.

PLAT CHAUD

Colin* grillé en sauce tomate, sauté de pommes de terre, petites fèves et légumes.

ALLERGÈNES: 4 et 12

DESSERT

Fruit.

Pain, beurre, tomate nature, huile d'olive extra vierge Oleoestepa, vinaigre, sel et poivre. Café, infusions diverses.

ALLERGÈNES: 1, 7 et 12

SÉLECTION DE BOISSONS

SÉLECTION DE CAVAS

Cava Codorníu Sec.
Cava Jaume Serra Brut Nature.

ALLERGÈNES: 12

VINS BLANCS

A.O. Rueda.
A.O. La Mancha (seulement pour trajets de Sud).
A.O. Catalunya (seulement pour trajets de Nord-est).

ALLERGÈNES: 12

VINS ROUGES

A.O. Rioja.
A.O. Ribera del Duero.

ALLERGÈNES: 12

VINS ROSÉS

A.O.C. Rioja.

ALLERGÈNES: 12

BIÈRES

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

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zéro Zéro, Coca Cola Zéro.
Fanta Zéro orange, Fanta Zéro citron.

Tonic Nordic.
Eau minérale plate Cabreiroá.
Eau minérale gazeuse.

NECTARS

Don Simón orange.
Don Simón ananas.
Don Simón pêche.

SERVICE DE BOISSONS

Martini Rosso.
Whisky Glenfiddich 12 ans.
Whisky Cutty Sark.
Gin Nordés.
Gin Bombay Shappire.
Rhum Barceló vieilli.
Liqueur d'herbes Panizo.
Pacharán Panizo.

(Marques soumises à la disponibilité des produits).

ALLERGÈNES

1	2	3	4	5	6	7
CONTENANT DU GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAITIERS
8	9	10	11	12	13	14
FRUITS A COQUES	CÉLERIE	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPINS	MOLLUSQUES

Élaboré chez un traiteur où sont préparés des aliments pouvant provoquer des allergies alimentaires.

*Tous nos poissons et produits fumés sont congelés pour éviter la parasitose due à Anisakis, garantissant ainsi que toute éventuelle contamination que pourrait avoir le poisson d'origine sera inactive grâce aux processus appliqués (congélation à -20 °C pendant au moins 24 heures) selon réglementation en vigueur.

Conformément à la réglementation en vigueur, nous mettons à votre disposition toutes les informations alimentaires des repas servis. Si vous avez une allergie ou une intolérance à un aliment, veuillez consulter notre personnel.

Nous offrons à nos voyageurs la possibilité d'emporter, sans frais supplémentaires, les aliments qu'ils n'ont pas consommés. Veuillez consulter notre personnel à bord.

La vente de boissons alcoolisées à des mineurs de moins de 18 est formellement interdite. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

renfe