

Sopar

Baix en sodi



renfe



Ramón Freixa.

Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Treball des de la tradició i experiment per a crear noves receptes que sorprendin 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

Ensalada verda amb cogombre, tomaca

i ravenets.

PLAT PRINCIPAL

Lluç* a la brasa amb salsa de tomaca,

saltats de creïlles, favetes i verdures.

AL·LERGÒGENS: 4 i 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



CONTÉ
GLUTEN

2



CRUSTACIS

3



OUS

4



PEIX

5



CACAUETS

6



SOJA

7



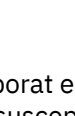
LACTIS

8



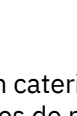
FRUITS
DE CORFA

9



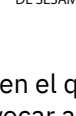
API

10



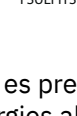
MOSTASSA

11



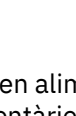
GRANS
DE SÈSAM

12



DIOXID DE SOFRE
I SULFITS

13



TRAMUSSOS

14



MOL·LUSCOS

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

*Tots els nostres peixos i fumats són congelats per a la prevenció de la parasitosi per anisakis, la qual cosa assegura que qualsevol possible contaminació per anisakis que pogueren tindre els peixos d’origen estarà inactiva gràcies als processos de prevenció aplicats (congelació a -20 °C durant almenys 24 hores) segons la normativa vigent.

En compliment de la normativa vigent, posem a la seua disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si vostè té al·lèrgia o intolerància a algun aliment, per favor consulte amb el nostre personal.

Faciletem als nostres viatgers la possibilitat d’emportar-se, sense cap cost addicional, els aliments no consumits. Consulte amb les nostres tripulacions.

Prohibida la venda de begudes alcohòliques a menors de 18 anys.

L’abús d’alcohol és perillós per a la salut.

renfe