# Sopar
Sense gluten

## 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.

## ENTRANT

**Ensalada amb encisam, cogombre, anous, ceba tendra i tomaca.**

AL·LERGÒGENS: 8

## PLAT PRINCIPAL

**Lluç* grill amb salsa de tomaca, arròs amb sèsam i albergínia grill.**

AL·LERGÒGENS: 4 i 11

## POSTRES

**Fruita.**

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

AL·LERGÒGENS: 3, 6, 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

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 ºC 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 vosté té al·lèrgia o intolerància a algun aliment, per favor consulte amb el nostre personal.

Facilitem 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.