

# Sopar

Sense lactosa



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

**Amanida amb enciam, cogombre, nous, ceba tendra i tomàquet.**

AL·LERGÒGENS: 8

## PLAT PRINCIPAL

**Lluç\* a la brasa amb salsa de tomàquet, arròs amb sèsam i albergínia grill.**

AL·LERGÒGENS: 4 i 11

## POSTRES

**Fruita.**

Pa sense lactosa, tomàquet natural, oli d’oliva verge extra Oleoestepa, vinagre, sal i pebre. Cafè, infusions variades.

AL·LERGÒGENS: 1 i 12

## SERVEI DE BEGUDES

### SELECCIÓ DE CAVES

Cava Codorníu Seco.  
Cava Jaume Serra Brut Nature.

AL·LERGÒGENS: 12

### VINS BLANCS

D.O. Rueda.  
D.O. La Mancha (sol en trajectes de Sud).  
D.O. Catalunya (sol 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 llimona.

Tònica Nordic.

Aigua mineral sense gas Cabreiroá.

Aigua mineral amb gas.

### NÈCTARS

Don Simón taronja.  
Don Simón pinya.

Don Simón préssec.

### SERVEI DE BEGUDES

Martini Rosso.  
Whisky Glenfiddich 12 anys.  
Whisky Cutty Sark.  
Ginebra Nordés.  
Ginebra Bombay Shappire.  
Ron Barcelo añejo.  
Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marques subjectes a disponibilitat de producte).

### AL·LERGÒGENS



Elaborat en un càtering on 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 que poguessin tenir 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, us posem a disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si teniu al·lèrgia a algun aliment, consulteu-ho amb el nostre personal.

Facilem als nostres viatgers la possibilitat d’endur-se, sense cap cost addicional, els aliments que no hagin consumit. Consulteu 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