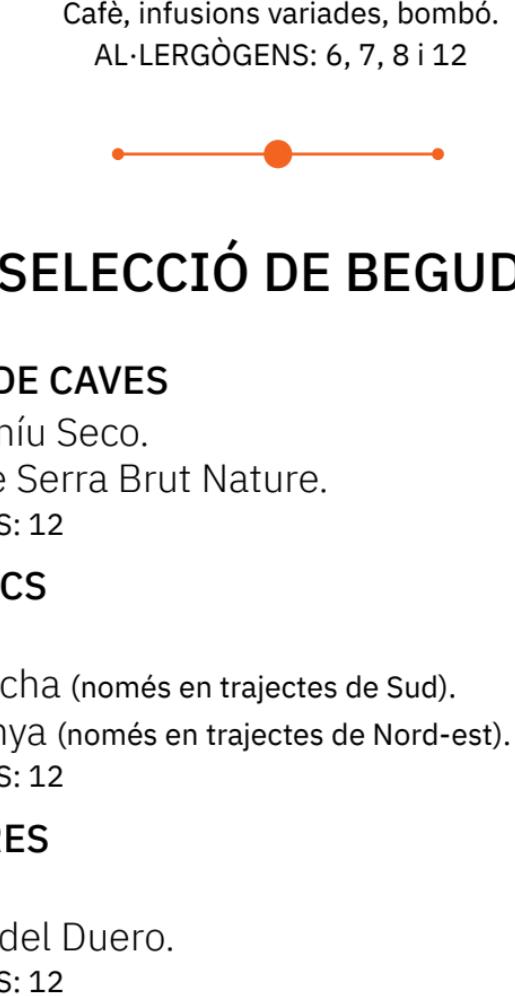


Sopar

Vegà



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

Ensalada de bajoqueta amb creïlles.

AL·LERGÒGENS: 12

PLAT PRINCIPAL

Tofu al curri a la graella, amb blat tendre, pebrot de piquillo i espinacs a l'all-llima.

AL·LERGÒGENS: 1 i 6

PA

Selecció de pans.

AL·LERGÒGENS: 1 i 7

POSTRES

Fruita.

Tomaca natural, oli d'oliva verge extra Oleoestepa, vinagre, sal i pebre.

Cafè, infusions variades, bombó.

AL·LERGÒGENS: 6, 7, 8 i 12

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

(Marques subjectes a disponibilitat de producte).

AL·LERGÒGENS

CONTÉ
GLUTEN

CRUSTACIS

OUS

PEIX

CACAUETS

SOJA

LACTIS

FRUITS
DE CORFA

API

MOSTASSA

GRANS
DE SÈSAM

DIÓXID DE SOFRE
I SULFITS

TRAMUSSOS

MOL·LUSCOS

En compliment de la normativa vigent, posem a la seu 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.

Està prohibida la venda de begudes alcohòliques a menors de 18 anys. L'abús d'alcohol és perillós per a la salut.

renfe