

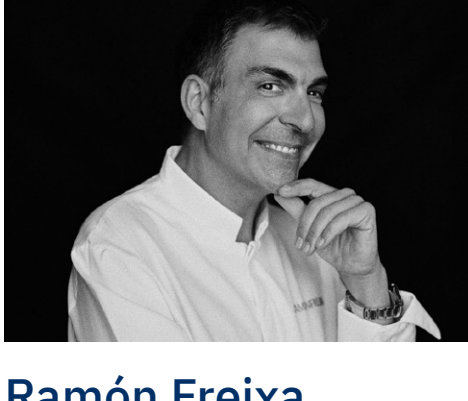
Dinar-Sopar

MENÚ 3

A TRIAR UNA DE LES TRES OPCIONS*



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

Per a començar

Gaspatxo o consomé segons temporada.

AL·LERGÒGENS: GASPATXO 12, CONSOMÉ 3, 6 i 9

OPCIÓ CARN

Entrant

Amanida de pasta amb amaniment de tòfona, blat de moro, pollastre rostit i cibulet.

AL·LERGÒGENS: 1 i 7

Plat principal

Mandonguilles guisades amb pinyons, arròs amb comins i carxofes fregides.

AL·LERGÒGENS: 1, 6, 7 i 12

Postres

Fruita.

OPCIÓ PEIX

Entrant

Amanida de préssec, formatge blau i ceba vermella envinagrada.

AL·LERGÒGENS: 7 i 12

Plat principal

Guisat de calamars** amb salsa americana, arròs amb sèsam i mongeta tendra.

AL·LERGÒGENS: 2, 11, 12 i 14

Postres

Formatge.

AL·LERGÒGENS: 7

OPCIÓ PASTA

Entrant

Fulles de cabdell farcides d’amanida waldorf i nous.

AL·LERGÒGENS: 3, 7, 8, 9 i 12

Plat principal

Pasta de blat dur amb salsa de carbassa i formatge blau.

AL·LERGÒGENS: 1 i 7

Postres

Pastís.

AL·LERGÒGENS: 1, 3 i 7

Mantega, tomàquet natural, oli d’oliva verge extra Oleoestepa, vinagre, sal i pebre. Cafè, infusions variades, bombó.

AL·LERGÒGENS: 6, 7, 8 i 12

*Preguem que ens disculpi davant la possibilitat de la falta d’elecció del seu menú.

En compliment de la normativa vigent, us posem a disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si teniu al·lèrgia o intolerància a algun aliment, consulteu-ho amb el nostre personal.

**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.

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

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 Sapphire.

Ron Barcelo añejo.

Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marques subjectes a disponibilitat de producte).

1	2	3	4	5	6	7
CONTÉ GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PESCAT	CACAUETS	SOJA	LACTIS
8	9	10	11	12	13	14
FRUITS DE PELA	API	MOSTASSA	GRANS DE SÈSAM	DIOXID DE SOFRE I SULFITS	TRAMUSSOS	MOLLUSCOS

Elaborat en un càtering on es preparen aliments susceptibles de provocar al·lèrgies alimentàries.

renfe