

Déjeuner-Dîner

MENU 4

UNE OPTION À CHOISIR PARMIS LES TROIS *



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

« Je travaille à partir de la tradition et j’expérimente pour créer de nouvelles recettes qui surprennent et surtout qui plaisent ». Ramón n’a cessé d’explorer chaque territoire à la recherche du meilleur produit, du plus simple au plus sophistiqué, toujours le protagoniste de sa cuisine et qui aujourd’hui voyage dans les trains.

Ramón Freixa

Pour commencer

Gaspacho ou consommé selon la saison.

ALLERGÈNES : GASPACHO 12, CONSOMMÉ 3, 6 et 9

OPTION VIANDE

Entrée

Salade de pâtes puntalette assaisonnée à l’aneth et olives noires, dinde, ciboulette et amandes grillées.

ALLERGÈNES : 1 et 8

Plat de résistance

Ragoût de poulet au poivre rose, petites fèves et trio de blé, boulghour et riz noir.

ALLERGÈNES : 1, 6, 7, 10 et 12

Dessert

Fromage.

ALLERGÈNES : 7

OPTION POISSON

Entrée

Houmous de carottes aux crudités de concombre et noisettes grillées.

ALLERGÈNES : 8 et 11

Plat de résistance

Tourte de morue** à l’ail.

ALLERGÈNES : 1, 2, 4, et 7

Dessert

Fruit.

OPTION PÂTES

Entrée

Salade verte aux concombres, maquereau** et tomates cerises rôties.

ALLERGÈNES : 4

Plat de résistance

Pâtes orecchiette en sauce crémeuse au fromage et poivre noir et bacon croustillant.

ALLERGÈNES : 1, 3, 6 et 7

Dessert

Gâteau.

ALLERGÈNES : 1, 3, 7 et 8

Beurre, tomate nature, huile d’olive extra vierge Oleoestepa, vinaigre, sel et poivre. Café, infusions diverses, bonbon.

ALLERGÈNES : 6, 7, 8 et 12

* Veuillez nous excuser en cas de manque de choix sur votre menu.

Conformément à la réglementation en vigueur, nous mettons à votre disposition toutes les informations alimentaires des repas servis. Si vous avez une allergie ou une intolérance à un aliment, veuillez consulter notre personnel.

** Tous nos poissons et produits fumés sont congelés pour éviter la parasitose due à Anisakis, garantissant ainsi que toute éventuelle contamination que

pourrait avoir le poisson d’origine sera inactivé grâce aux processus appliqués (congélation à -20 oC pendant au moins 24 heures) selon réglementation en vigueur.

Nous offrons à nos voyageurs la possibilité d’emporter, sans frais supplémentaires, les aliments qu’ils n’ont pas consommés. Veuillez consulter notre personnel à bord.

SÉLECTION DE BOISSONS

SÉLECTION DE CAVAS

Cava Codorníu Sec.
Cava Jaume Serra Brut Nature.

ALLERGÈNES : 12

VINS BLANCS

A.O. Rueda.
D.O. La Mancha (seulement pour trajets de Sud).
Viña Sol A.O. Catalunya (seulement pour trajets de Nord-est).

ALLERGÈNES : 12

VINS ROUGES

A.O. Rioja.
A.O. Ribera del Duero.

ALLERGÈNES : 12

VIN ROSÉ

ALLERGÈNES : 12

D.O.Ca. Rioja.

BIÈRES

Estrella Galicia Especial.
Estrella Galicia 0,0% Tostada.
Lupia Herbal Nugget.

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zéro Zéro, Coca Cola Zéro.
Fanta Zéro orange, Fanta Zéro citron.
Tonic Nordic.
Eau minérale plate Cabreiroá.
Eau minérale gazeuse.

NECTARS

Don Simón orange.
Don Simón ananas.
Don Simón pêche.

SERVICE DE BOISSONS

Martini Rosso.
Whisky Glenfiddich 12 ans.
Whisky Cutty Sark.
Gin Nordés.
Gin Bombay Sapphire.
Rhum Barceló vieilli.
Liqueur d’herbes Panizo.
Pacharán Panizo.

(Marques soumises à la disponibilité des produits).

La vente de boissons alcoolisées à des mineurs de moins de 18 est formellement interdite. L’abus d’alcool est dangereux pour la santé.

ALLERGÈNES

1 2 3 4 5 6 7

CONTENANT DU GLUTEN CRUSTACÉS OEUFS POISSONS ARACHIDES SOJA LAITIERS

8 9 10 11 12 13 14

FRUITS A COQUES CÉLERIE MOUTARDE GRAINES DE SÉSAME ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES LUPINS MOLLUSQUES

Élaboré chez un traiteur où sont préparés des aliments pouvant provoquer des allergies alimentaires

renfe