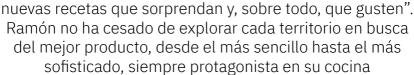






renfe



y que hoy sube a bordo de los trenes.

"Trabajo desde la tradición y experimento para crear

Castellfollit de Riubregós, 1971.

Ramón Freixa.

Kamon perixa

**ENTRANTE** 

Amanida de brots verds amb tomàquet, formatge fresc i ceba vermella. **ALÉRGENOS: 7** 

## Lluç\* amb puré de patata. ceba vermella amb ametlles, cirerols saltats

PLATO PRINCIPAL

i espinacs saltats amb llimona. ALÉRGENOS: 4, 8 y 12

SELECCIÓN DE PANES ALÉRGENOS: 1 y 7

> **POSTRE** Fruta.



SELECCIÓN DE BEBIDA

Mantequilla, tomate natural, aceite de oliva virgen extra Oleoestepa, vinagre, sal y pimienta. Café, infusiones variadas, bombón. ALÉRGENOS: 6, 7, 8 y 12

## Don Simón piña. Don Simón melocotón.

3

**ALÉRGENOS** 

11

GRANOS

Elaborado en un catering en el que se preparan alimentos susceptibles de provocar alergias alimentarias.

CACAHUETES

12

DIÓXIDO DE AZUFRE

Y SULFITOS

13

ALTRAMUCES

14

MOLUSCOS

Coca Cola, Coca Cola Zero Zero, Coca Cola Zero.

Fanta Zero naranja, Fanta Zero limón.

Agua mineral sin gas Cabreiroá.



REFRESCOS

Tónica Nordic.

**NÉCTARES** 

1

personal.

a nuestras tripulaciones.

Agua mineral con gas.

Don Simón naranja.

\*Todos nuestros pescados y ahumados son congelados para la prevención de la parasitosis por anisakis, asegurando con ello, que cualquier posible contaminación que pudieran tener los pescados de origen, estarán inactivas debido a los procesos aplicados (congelación

a -20 °C durante al menos 24 horas) según la normativa vigente. En cumplimiento de la normativa vigente, ponemos a su disposición toda la información alimentaria de la comida servida. Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento, por favor consulte con nuestro

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años. El abuso de alcohol es peligroso para la salud.

Facilitamos a nuestros viajeros la posibilidad de llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no hayan consumido. Consulte

renfe