

Sopar

Halal



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Treball des de la tradició i experiment per a crear noves receptes que sorprendin 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 verda amb pebrot del piquillo, ou de guatlla i carxofes a la graella.

AL·LERGÒGENS: 3

PLAT PRINCIPAL

Pollastre marinat amb cítrics, amb salsa de tomàquet i olives, arròs ensafranat, saltat de bolets i espàrrecs de marge a la graella.

AL·LERGÒGENS: 6 i 9

PA

Selecció de pans.

AL·LERGÒGENS: 1 i 7

POSTRES

Fruita.

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

AL·LERGÒGENS: 6, 7, 8 i 12

SERVEI DE BEGUDES

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.

AL·LERGÒGENS



CONTÉ
GLUTEN



CRUSTACIS



OUS



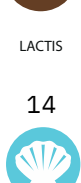
PESCAT



CACAUETS



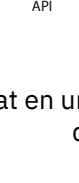
SOJA



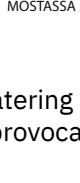
LACTIS



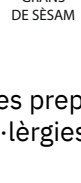
FRUITS
DE PELA



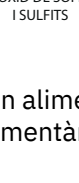
API



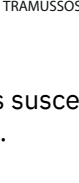
MOSTASSA



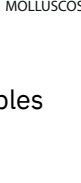
GRANS
DE SÈSAM



DIÒXID DE SOFRE
I SULFITS



TRAMUSSOS



MOLLUSCOS

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

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