



Ramón no ha cesado de explorar cada territorio en busca del mejor producto, desde el más sencillo hasta el más sofisticado, siempre protagonista en su cocina y que hoy sube a bordo de los trenes. Kamén freixa

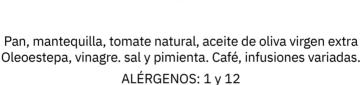
nuevas recetas que sorprendan y, sobre todo, que gusten".

POSTRTE

Fruta.

PLATO PRINCIPAL

Frittata con berenjena al grill, cherrys salteados y patata baby. ALÉRGENOS: 1 v 3



D.O. Rueda. D.O. La Mancha (solo en trayectos de Sur). D.O. Catalunya (solo en trayectos de Nordeste).

SELECCIÓN DE BEBIDA

VINOS TINTOS D.O. Rioja. D.O. Ribera del Duero.

SELECCIÓN DE CAVAS Cava Codorníu Seco.

ALÉRGENOS: 12

ALÉRGENOS: 12

VINOS BLANCOS

Cava Jaume Serra Brut Nature.

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

Tónica Nordic. Agua mineral sin gas Cabreiroá.

Agua mineral con gas.

ALÉRGENOS

3

HUEVOS

MOSTAZA

PESCADO

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

5

CACAHUETES

12

DIÓXIDO DE AZUFRE

Y SULFITOS

6

SOJA

13

ALTRAMUCES

14

MOLUSCOS

ALÉRGENOS: 12 VINO ROSADO

D.O.Ca. Rioja. ALÉRGENOS: 12

Coca Cola, Coca Cola Zero Zero, Coca Cola Zero. Fanta Zero naranja, Fanta Zero limón.

NÉCTARES

1

FRUTOS

DE CÁSCARA

REFRESCOS

Don Simón naranja. Don Simón piña. Don Simón melocotón.

10 8 11

CRUSTÁCEOS

APIO

a nuestras tripulaciones.

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

El abuso de alcohol es peligroso para la salud.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

renfe