

Sopar

Baix en sucre



renfe



Ramón Freixa.
Castellfolit 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

ENTRANT

Ensalada de brots tendres amb tomaca,

cogombre, anous i ceba tendra.

AL·LERGÒGENS: 8

PLAT PRINCIPAL

Lluç* amb salsa d’alls rostits, arròs integral

i bimi al vapor.

AL·LERGÒGENS: 4

POSTRES

Fruita.

Pa sense sal, mantega, tomaca natural, oli d’oliva verge extra
Oleoestepa, vinagre, sal i pebre. Cafè, infusions variades.

AL·LERGÒGENS: 1, 7 i 12

SELECCIÓ DE BEGUDA

SELECCIÓ DE CAVES

Cava Codorníu Seco.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

AL·LERGÒGENS: 12

VINS BLANCS

D.O. Rueda.

D.O. La Mancha (només en trajectes de Sud).

D.O. Catalunya (només 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 o Sprite.

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 Shappire.

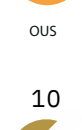
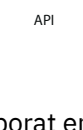
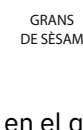
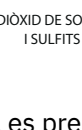
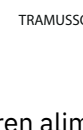
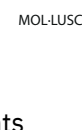
Ron Barceló añejo.

Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marques subjectes a disponibilitat de producte).

AL·LERGÒGENS

1  GLUTEN	2  CRUSTACIS	3  OUS	4  PEIX	5  CACAUETS	6  SOJA	7  LACTIS
8  FRUITS DE CORFA	9  API	10  MOSTASSA	11  GRANS DE SÈSAM	12  DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	13  TRAMUSSOS	14  MOL·LUSCOS

Elaborat en un catering en el qual es preparen aliments susceptibles de provocar al·lèrgies alimentàries.

*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 per anisakis que pogueren tindre els peixos d’origen estarà inactiva gràcies als processos de prevenció aplicats (congelació a -20 °C durant almenys 24 hores) segons la normativa vigent.

En compliment de la normativa vigent, posem a la seua disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si vosté té al·lèrgia o intolerància a algun aliment, per favor consulte amb el nostre personal.

Faciletem als nostres viatgers la possibilitat d’emportar-se, sense cap cost addicional, els aliments no consumits. Consulte amb les nostres tripulacions.

No es permet la venda ni el subministrament de begudes alcohòliques de cap mena a menors de 18 anys. L’abús d’alcohol és perillós per a la salut.

renfe