

Cena

Infantil



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Trabajo desde la tradición y experimento para crear nuevas recetas que sorprendan y, sobre todo, que gusten”. 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.

Ramón Freixa

ENTRANTE

Ensalada de brotes con tomate, queso feta, habas y aceitunas.

ALÉRGENOS: 7

PLATO PRINCIPAL

Cordon Bleu con puré de patata y calabacín al grill.

ALÉRGENOS: 1, 3, 6, 7 y 12

SELECCIÓN DE PANES

ALÉRGENOS: 1 y 7

POSTRE

Pastel dos chocolates.

ALÉRGENOS: 1, 3 y 7

Mantequilla, tomate natural, aceite de oliva virgen extra Oleoestepa, vinagre, sal y pimienta. Infusiones variadas.

ALÉRGENOS: 6, 7, 8 y 12

SELECCIÓN DE BEBIDA

REFRESCOS

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

Fanta Zero naranja, Fanta Zero limón o Sprite.

Tónica Nordic.

Agua mineral sin gas Cabreiroá.

Agua mineral con gas.

NÉCTARES

Don Simón naranja.

Don Simón piña.

Don Simón melocotón.

ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

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

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 a nuestras tripulaciones.

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

El abuso de alcohol es peligroso para la salud.

renfe