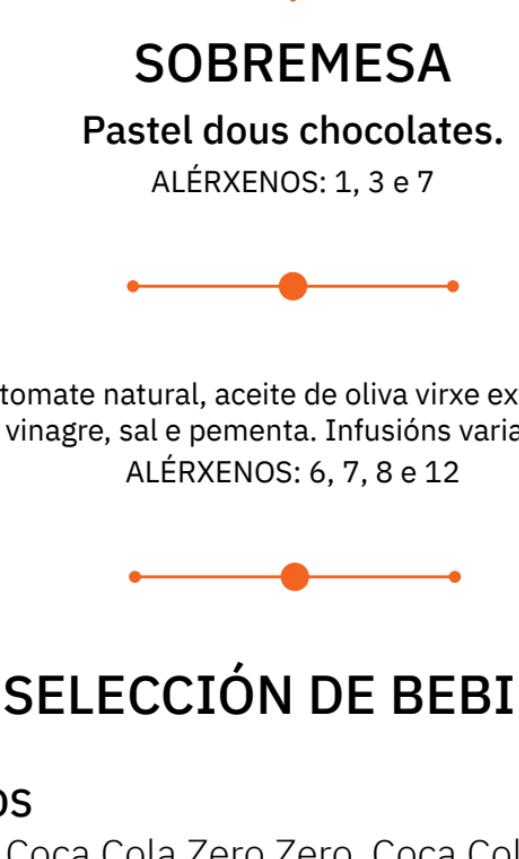


Cea

Infantil



renfe



Ramón Freixa. Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Traballo desde a tradición e experimento para crear novas receitas que sorprendan e, sobre todo, que gusten”. Ramón non cesou de explorar cada territorio en busca do mellor produto, desde o máis sinxelo ata o máis sofisticado, sempre protagonista na súa cociña e que hoxe sobe a bordo dos trens.

Ramón Freixa

ENTRANTE

Ensalada de brotes con tomate, queixo feta, fabas e olivas.

ALÉRXENOS: 7

PRATO PRINCIPAL

Cordon Bleu con puré de pataca e cabaciña á grella.

ALÉRXENOS: 1, 3, 6, 7 e 12

SOBREMESA

Pastel dous chocolates.

ALÉRXENOS: 1, 3 e 7

Manteiga, tomate natural, aceite de oliva virxe extra Oleoesteba, vinagre, sal e pemento. Infusións variadas.

ALÉRXENOS: 6, 7, 8 e 12

Elaborado nun catering no que se preparan alimentos susceptibles de provocar alerxias alimentarias.

SELECCIÓN DE BEBIDA

REFRESCOS

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

Fanta Zero laranxa, Fanta Zero limón o Sprite.

Tónica Nordic.

Auga mineral sen gas Cobreiroá.

Auga mineral con gas.

NÉCTARES

Don Simón laranxa.

Don Simón piña.

Don Simón pexego.

ALÉRXENOS

1



GLUTEN

2



CRUSTÁEOS

3



OVOS

4



PEIXE

5



CACAHUETES

6



SOIA

7



LÁCTEOS

8



FROITOS DE CASCA

9



APIO

10



MOSTAZA

11



GRANS DE SÉSAMO

12



E-X DIÓXIDO DE XOFRE E SULFITOS

13



LIPINAS

14



MOLUSCOS

En cumprimento da normativa vixente, poñemos á súa disposición toda a información alimentaria da comida servida. Se vostede ten alerxia ou intolerancia a algún alimento, por favor consulte co noso persoal.

Facilitamos aos nosos viaxeiros a posibilidade de levar, sen custo adicional, os alimentos que non consumisen. Consulte á nosa tripulación.

Prohibida a venda de bebidas alcohólicas a menores de 18 anos.

O abuso de alcol é perigoso para a saúde.

renfe