

Cena

Kosher



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

Tarrina “Les Rilletes”*.

PLATO PRINCIPAL

Tajine de pollo.

POSTRE

Compota de fruta.
Galletitas veganas.

ALÉRGENOS: consultar etiquetado de la bandeja.

Bolsa de picos, tomate natural, aceite de oliva virgen extra Oleoestepa, vinagre, sal y pimienta. Café, infusiones variadas.

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.

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

*Todos nuestros pescados y ahumados son congelados para la prevención de la parasitosis por anisakis, asegurando con ello, que cualquier posible contaminación que pudieran tener los pescados de origen, estarán inactivas debido a los procesos aplicados (congelación a -20 °C durante al menos 24 horas) según la normativa vigente.

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