

Cea

Kosher



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.

ENTRANTE

Terrina “Les Rillettes”*.

PRATO PRINCIPAL

Tajine de polo.

SOBREMESA

Compota de froitas.

Galletas veganas.

ALÉRXENOS: verifique a etiqueta da bandexa.

Bolsa de picos, tomate natural, aceite de oliva virxe extra Oleoestepa, vinagre, sal e pementa. Café, infusións variadas.

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 Cabreiroá.
Auga mineral con gas.

NÉCTARES

Don Simón laranxa.
Don Simón piña.
Don Simón pexego.

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

*Todos os nosos peixes e afumados son para a prevención da parasitoses por anisakis, asegurando que calquera posible contaminación por anisakis que puidesen ter os peixes de orixe estará inactiva debido aos procesos de prevención aplicados (conxelación a -20 °C durante polo menos 24 horas) segundo a normativa vixente.

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