

Sopar

Sense lactosa



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

Amanida de brots tendres amb tomàquet, cogombre, nous i ceba tendra.

AL·LERGÒGENS: 8

PLAT PRINCIPAL

Lluç* a la planxa amb salsa d’alls escalivats, arròs integral i brocolet al vapor.

AL·LERGÒGENS: 4

POSTRES

Fruita.

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

AL·LERGÒGENS: 3 i 12

SERVEI DE BEGUDES

SELECCIÓ DE CAVES

Cava Codorníu Seco.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

AL·LERGÒGENS: 12

VINS BLANCS

D.O. Rueda.

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

D.O. Catalunya (sol 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.

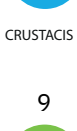
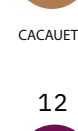
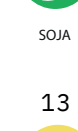
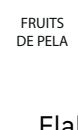
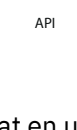
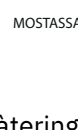
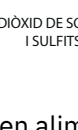
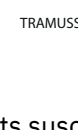
Ron Barceló añejo.

Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marques subjectes a disponibilitat de producte).

AL·LERGÒGENS

1  GLUTEN	2  CRUSTACIS	3  OUS	4  PESCAT	5  CACAUETS	6  SOJA	7  LACTIS
8  FRUITS DE PELA	9  API	10  MOSTASSA	11  GRANS DE SÈSAM	12  DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	13  TRAMUSSOS	14  MOLLUSCOS

Elaborat en un càtering on 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 que poguessin tenir 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, us posem a disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si teniu al·lèrgia a algun aliment, consulteu-ho amb el nostre personal.

Facilitem als nostres viatgers la possibilitat d’endur-se, sense cap cost addicional, els aliments que no hagin consumit. Consulteu les nostres tripulacions.

Està prohibida la venda de begudes alcohòliques a menors de 18 anys. L’abús d’alcohol és perillós per a la salut.

renfe