

# Dîner

Sans lactose



renfe



**Ramón Freixa.**  
Castellfollit de Riubregós, 1971.

« Je travaille à partir de la tradition et j'expérimente pour créer de nouvelles recettes qui surprennent et surtout qui plaisent ». Ramón n'a cessé d'explorer chaque territoire à la recherche du meilleur produit, du plus simple au plus sophistiqué, toujours le protagoniste de sa cuisine et qui aujourd'hui voyage dans les trains.

*Ramón Freixa*

## ENTRÉE

**Salade de jeunes pousses tendres aux tomates, concombres, noix et ciboulettes.**

ALLERGÈNES: 8

## PLAT CHAUD

**Colin\* au grill en sauce à l'ail rôti, riz complet et broccolini à la vapeur.**

ALLERGÈNES: 4

## DESSERT

Fruit.

Pain sans gluten, tomate nature, huile d'olive extra vierge Oleoestepa, vinaigre, sel et poivre. Café, infusions variées.

ALLERGÈNES: 1 et 12

## SÉLECTION DE BOISSONS

### SÉLECTION DE CAVAS

Cava Codorníu Sec.  
Cava Jaume Serra Brut Nature.

ALLERGÈNES: 12

### VINS BLANCS

A.O. Rueda.  
A.O. La Mancha (seulement pour trajets de Sud).  
A.O. Catalunya (seulement pour trajets de Nord-est).

ALLERGÈNES: 12

### VINS ROUGES

A.O. Rioja.  
A.O. Ribera del Duero.

ALLERGÈNES: 12

### VIN ROSÉ

A.O.C. Rioja.

ALLERGÈNES: 12

### BIÈRES

Estrella Galicia Especial.  
Estrella Galicia 0,0% Tostada.  
Lupia Herbal Nugget.

### SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zéro Zéro, Coca Cola Zéro.  
Fanta Zéro orange, Fanta Zéro citron ou Sprite.  
Tonic Nordic.

Eau minérale plate Cabreiroá.  
Eau minérale gazeuse.

### NECTARS

Don Simón orange.  
Don Simón ananas.  
Don Simón pêche.

### SERVICE DE BOISSONS

Martini Rosso.  
Whisky Glenfiddich 12 ans.  
Whisky Cutty Sark.  
Gin Nordés.  
Gin Bombay Shappire.  
Rhum Barceló vieilli.  
Liqueur d'herbes Panizo.  
Pacharán Panizo.

(Marques soumises à la disponibilité des produits).

### ALLERGÈNES



Élaboré chez un traiteur où sont préparés des aliments pouvant provoquer des allergies alimentaires.

\*Tous nos poissons et produits fumés sont congelés pour éviter la parasitose due à Anisakis, garantissant ainsi que toute éventuelle contamination que pourrait avoir le poisson d'origine sera inactive grâce aux processus appliqués (congélation à -20 °C pendant au moins 24 heures) selon réglementation en vigueur.

Conformément à la réglementation en vigueur, nous mettons à votre disposition toutes les informations alimentaires des repas servis. Si vous avez une allergie ou une intolérance à un aliment, veuillez consulter notre personnel.

Nous offrons à nos voyageurs la possibilité d'emporter, sans frais supplémentaires, les aliments qu'ils n'ont pas consommés. Veuillez consulter notre personnel à bord.

La vente de boissons alcoolisées à des mineurs de moins de 18 est formellement interdite. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

renfe