

Esmorzar

Halal



renfe



Ramón Freixa.

Castellfollit 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

PLAT PRINCIPAL

Truita francesa amb polit al grill, carabasseta a la planxa i tomaques cherry rostides.

AL·LERGÒGENS: 3

PA

Selecció de pans.

AL·LERGÒGENS: 1 i 7

POSTRES

Fruita.

Brioxeria, mantega, melmelada, dolç de tomaca, mel, tomaca natural, oli d’oliva verge extra Oleoestepa, vinagre, sal i pebre.

Cafè, infusions variades.

AL·LERGÒGENS: 1, 3, 6, 7, 8 i 12

SELECCIÓ DE BEGUDA

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.

AL·LERGÒGENS

1  GLUTEN	2  CRUSTACIS	3  OUS	4  PEIX	5  CACAUETS	6  SOJA	7  LACTIS
8  FRUITS DE CORFA	9  API	10  MOSTASSA	11  GRANS DE SÈSAM	12  DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	13  TRAMUSSOS	14  MOL·LUSCOS

Elaborat en un catering en el qual es preparen aliments susceptibles de provocar al·lèrgies alimentàries.

En compliment de la normativa vigent, posem a la seua disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si vosté té al·lèrgia o intolerància a algun aliment, per favor consulte amb el nostre personal.

Facilem als nostres viatgers la possibilitat d’emportar-se, sense cap cost addicional, els aliments no consumits. Consulte amb les nostres tripulacions.

No es permet la venda ni el subministrament de begudes alcohòliques de cap mena a menors de 18 anys. L’abús d’alcohol és perillós per a la salut.

renfe