Petit-déjeuner
Kosher

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.

PLAT CHAUD

Tajine de poulet et pâtes.
Compote de fruits, Biscuits végétaliens, biscotti, marmelade.

DESSERT

Jus d'orange.

ALLERGÈNES: voir l'étiquette sur le plateau.

Confiture, confiture de tomate, miel, tomate nature, huile d'olive extra vierge Oleoestepa, sel et poivre.
Café, infusions diverses.

SÉLECTION DE BOISSONS

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.

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

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.