## Aperitivo-Merienda Sin gluten



renfe



del mejor producto, desde el más sencillo hasta el más sofisticado, siempre protagonista en su cocina y que hoy sube a bordo de los trenes. Kamén freixa

nuevas recetas que sorprendan y, sobre todo, que gusten". Ramón no ha cesado de explorar cada territorio en busca

SELECCIÓN DE BEBIDA

Café, infusiones variadas.

#### VINOS BLANCOS D.O. Rueda.

D.O. La Mancha (solo en trayectos de Sur). D.O. Catalunya (solo en trayectos de Nordeste).

D.O. Rioja. D.O. Ribera del Duero. ALÉRGENOS: 12

Estrella Galicia Especial.

Lupia Herbal Nugget.

SELECCIÓN DE CAVAS

ALÉRGENOS: 12

ALÉRGENOS: 12

D.O.Ca. Rioja. **CERVEZAS** 

Estrella Galicia 0,0% Tostada.

Tónica Nordic. Agua mineral sin gas Cabreiroá. Agua mineral con gas Cabreiroá.

Don Simón melocotón.

SERVICIO DE BEBIDAS Martini Rosso. Whisky Glenfiddich 12 años.

Ginebra Bombay Sapphire.

Licor de hierbas Panizo.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años. El abuso de alcohol es peligroso para la salud. **ALÉRGENOS** 

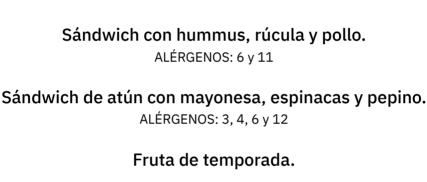
CRUSTÁCEOS

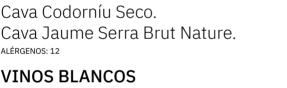
9 10 12 13

PESCADO

### En cumplimiento de la normativa vigente, ponemos a su disposición toda la información alimentaria de la comida servida. Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento, por favor consulte con nuestro

Facilitamos a nuestros viajeros la posibilidad de llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no hayan consumido. Consulte a nuestras tripulaciones.





# ALÉRGENOS: 12

VINO ROSADO

**VINOS TINTOS** 

REFRESCOS Coca Cola, Coca Cola Zero Zero, Coca Cola Zero. Fanta Zero naranja.

Sprite.

# **NÉCTARES** Don Simón naranja.

Don Simón piña.

Whisky Cutty Sark.

Ginebra Nordés.

(Marcas sujetas a disponibilidad de producto).

Pacharán Panizo.

Ron Barceló añejo.

1 3

personal.

8

HUEVOS

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS Elaborado en un catering en el que se preparan alimentos susceptibles de provocar alergias alimentarias.

5

ALTRAMUCES

6

SOJA

14

renfe