Sopar
Baix en sucre

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.

ENTRANT
Amanida mediterrània.
AL·LERGÒGENS: 12

PLAT PRINCIPAL
Lluç* a la planxa amb oli d'all i julivert i patates tallades a rodanxes.
AL·LERGÒGENS: 4 i 12

POSTRES
Fruita de temporada.

Pa sense sal, mantega, tomàquet natural, oli d'oliva verge extra Oleoestepa, vinagre, sal i pebre. Cafè, infusions variades.
AL·LERGÒGENS: 1, 7 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.
Sprite.
Tònica Nordic.
Aigua mineral sense gas Cabreiroá.
Aigua mineral amb gas Cabreiroá.

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 Sapphire.
Ron Barceló añejo.
Licor de hierbas Panizo.
Pacharán Panizo.

(Marques subjectes a disponibilitat de producte).

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.

AL·LERGÒGENS

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-20ºC 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.