





renfe



sofisticado, siempre protagonista en su cocina y que hoy sube a bordo de los trenes. Kamon perixa

> ENTRANTE Ensalada mediterránea. ALÉRGENOS: 12

PLATO PRINCIPAL Merluza* a la plancha con aceite de ajo y perejil

nuevas recetas que sorprendan y, sobre todo, que gusten". Ramón no ha cesado de explorar cada territorio en busca del mejor producto, desde el más sencillo hasta el más

y patatas panaderas. ALÉRGENOS: 4 y 12

SELECCIÓN DE PANES ALÉRGENOS: 1 y 7

> POSTRE Fruta de temporada.

Mantequilla, tomate natural, aceite de oliva virgen extra Oleoestepa, vinagre, sal y pimienta. Café, infusiones variadas. ALÉRGENOS: 7 y 12

SELECCIÓN DE BEBIDA

Coca Cola, Coca Cola Zero Zero, Coca Cola Zero.

Don Simón naranja. Don Simón piña.

Don Simón melocotón.

NÉCTARES

1

REFRESCOS

Sprite.

Fanta Zero naranja.

Tónica Nordic.

CRUSTÁCEOS HUEVOS PESCADO

9

Agua mineral sin gas Cabreiroá. Agua mineral con gas Cabreiroá.

3

10

Elaborado en un catering en el que se preparan alimentos susceptibles

ALÉRGENOS

11

de provocar alergias alimentarias.

5

CACAHUETES

12

6

SOJA

cualquier posible contaminación que pudieran tener los pescados de origen, estarán inactivas debido a los procesos aplicados (congelación a -20 °C durante al menos 24 horas) según la normativa vigente.

En cumplimiento de la normativa vigente, ponemos a su disposición toda la información alimentaria de la comida servida. Si usted tiene

*Todos nuestros pescados y ahumados son congelados para la prevención de la parasitosis por anisakis, asegurando con ello, que

alergia o intolerancia a algún alimento, por favor consulte con nuestro personal. Facilitamos a nuestros viajeros la posibilidad de llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no hayan consumido. Consulte a nuestras tripulaciones.

