

Cena

Infantil



renfe



Ramón Freixa.

Castellfolit de Riubregós, 1971.

“Trabajo desde la tradición y experimento para crear 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 sofisticado, siempre protagonista en su cocina y que hoy sube a bordo de los trenes.

Ramón Freixa

ENTRANTE

Ensaladilla rusa.

ALÉRGENOS: 3, 4 y 12

PLATO PRINCIPAL

Pechuga de pollo a plancha con salsa de tomate, albahaca y orégano, patatas rostí y zanahorias baby con perejil.

SELECCIÓN DE PANES

ALÉRGENOS: 1 y 7

POSTRE

Pastel dos chocolates.

ALÉRGENOS: 1, 3 y 7

Mantequilla, tomate natural, aceite de oliva virgen extra Oleoestepa, vinagre, sal y pimienta. Infusiones variadas.

ALÉRGENOS: 7 y 12

SELECCIÓN DE BEBIDA

REFRESCOS

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

Fanta Zero naranja.

Sprite.

Tónica Nordic.

Agua mineral sin gas Cabreiroá.

Agua mineral con gas Cabreiroá.

NÉCTARES

Don Simón naranja.

Don Simón piña.

Don Simón melocotón.

ALÉRGENOS

1  GLUTEN	2  CRUSTÁCEOS	3  HUEVOS	4  PESCADO	5  CACAHUETES	6  SOJA	7  LÁCTEOS
8  FRUTOS DE CÁSCARA	9  APIO	10  MOSTAZA	11  GRANOS DE SÉSAMO	12  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	13  ALTRAMUCES	14  MOLUSCOS

Elaborado en un catering en el que se preparan alimentos susceptibles de provocar alergias alimentarias.

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 personal.

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

renfe