

Dîner

Enfants



renfe



Ramón Freixa.
Castellfolit 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.

Ramón Freixa

ENTRÉE

Macédoine de légumes.

ALLERGÈNES : 3, 4 et 12

PLAT CHAUD

Blanc de poulet au grill en sauce tomate au basilic et origan, pommes de terre rôties et carottes baby au persil.

SÉLECTION DE PAINS

ALLERGÈNES : 1 et 7

DESSERT

Gâteau deux chocolats.

ALLERGÈNES : 1, 3 et 7

Beurre, tomate nature, huile d'olive extra vierge Oleoestepa, vinaigre, sel et poivre. Infusions diverses.

ALLERGÈNES : 7 et 12

SÉLECTION DE BOISSONS

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zéro Zéro, Coca Cola Zéro.

Fanta Zéro naranja.

Sprite.

Tonic Nordic.

Eau minérale plate Cabreiroá.

Eau minérale gazeuse Cabreiroá.

NECTARS

Don Simón orange.

Don Simón ananas.

Don Simón pêche.

ALLÈRGÈNES



1
GLUTEN



2
CRUSTACÉS



3
OEUFS



4
POISSONS



5
ARACHIDES



6
SOJA



7
LAITIERS



8
FRUITS
À COQUES



9
CÉLERIE



10
MOUTARDE



11
GRAINES
DE SÉSAME



12
ANHYPDRIDE SULFU-
REUX ET SULFITES



13
LUPINS



14
MOLLUSQUES

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.

renfe