

Dîner

Kosher



renfe



Ramón Freixa.

Castellfollit 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

Pot "Les Rillettes"*.

PLAT CHAUD

Tajine de poulet.

DESSERT

Compote de fruits.
Biscuits végétaliens.

ALLERGÈNES : voir l'étiquette sur le plateau

Sac de picos, tomate nature, huile d'olive extra vierge Oleoestepa, vinaigre, sel et poivre. Café, infusions diverses.

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.

Élaboré chez un traiteur où sont préparés des aliments pouvant provoquer des allergies alimentaires.

*Tous nos poissons et produits fumés sont congelés pour éviter la parasitose due à Anisakis, garantissant ainsi que toute éventuelle contamination que pourrait avoir le poisson d'origine sera inactive grâce aux processus appliqués (congélation à -20 °C pendant au moins 24 heures) selon réglementation en vigueur.

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