

Almorzo

Halal



renfe



Ramón Freixa.

Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Traballo desde a tradición e experimento para crear novas receitas que sorprendan e, sobre todo, que gusten”.

Ramón non cesou de explorar cada territorio en busca do mellor produto, desde o máis sinxelo ata o máis sofisticado, sempre protagonista na súa cociña e que hoxe sobe a bordo dos trens.

Ramón Freixa

PRATO PRINCIPAL

Tortilla francesa, cabaciña salteada con tomiño e tomates cereixa salteados con herbas provenzais.

ALÉRXENOS: 3

SELECCIÓN DE PANS

ALÉRXENOS: 1 e 7

SOBREMESA

Froita de tempada.

Bolería, manteiga, marmelada, doce de tomate, mel, tomate natural,

aceite de oliva virxe extra Oleoestepa, sal e pementa.

Café, infusións variadas.

ALÉRXENOS: 1, 3, 6 e 7

SELECCIÓN DE BEBIDA

REFRESCOS

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

Fanta Zero laranxa.

Sprite.

Tónica Nordic.

Auga mineral sen gas Cabreiroá.

Auga mineral con gas Cabreiroá.

NÉCTARES

Don Simón laranxa.

Don Simón piña.

Don Simón pexego.

ALÉRXENOS



1

GLUTEN



2

CRUSTÁCEOS



3

OVOS



4

PEIXE



5

CACAHUETES



6

SOIA



7

LÁCTEOS



8

FROITOS DE CASCA



9

APIO



10

MOSTAZA



11

GRANS DE SÉSAMO



12

DIÓXIDO DE XOFRE E SULFITOS



13

LIPINAS



14

MOLUSCOS

Elaborado nun catering no que se preparan alimentos susceptibles de provocar alerxias alimentarias.

En cumprimento da normativa vixente, poñemos á súa disposición toda a información alimentaria da comida servida. Se vostede ten alerxia ou intolerancia a algún alimento, por favor consulte co noso persoal.

Facilitamos aos nosos viaxeiros a posibilidade de levar, sen custo adicional, os alimentos que non consumisen. Consulte á nosa tripulación.

renfe