

Almorzo

Vixilia



renfe



Ramón Freixa.
Castellfolit 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

Cabaciña salteada con tomiño, espárragos á grella, patacas baby ao vapor e tomates cereixa salteados con herbas provenzais.

SOBREMESA

Froita de tempada.

Pan sen sal, 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

SELECCIÓN DE CAVAS

Cava Codorníu Seco.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

ALÉRGENOS: 12

VINOS BLANCOS

D.O. Rueda.

D.O. La Mancha (solo en trayectos de Sur).

D.O. Catalunya (solo en trayectos de Nordeste).

ALÉRGENOS: 12

VINOS TINTOS

D.O. Rioja.

D.O. Ribera del Duero.

ALÉRGENOS: 12

VINO ROSADO

D.O.Ca. Rioja.

ALÉRGENOS: 12

CERVEZAS

Estrella Galicia Especial.

Estrella Galicia 0,0% Tostada.

Lupia Herbal Nugget.

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.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

El abuso de alcohol es peligroso para la salud.

ALÉRGENOS



1
GLUTEN



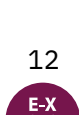
2
CRUSTÁCEOS



3
HUEVOS



4
PESCADO



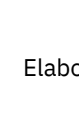
5
CACAHUETES



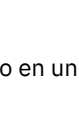
6
SOJA



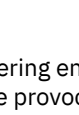
7
LÁCTEOS



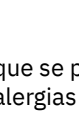
8
FRUTOS DE CÁSCARA



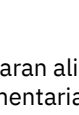
9
APIO



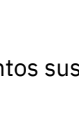
10
MOSTAZA



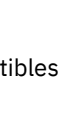
11
GRANOS DE SÉSAMO



12
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



13
ALTRAMUCOS



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