

Dinar-Sopar

MENÚ 2

A TRIAR UNA DE LES TRES OPCIONS*



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Treball des de la tradició i experiment per a crear noves receptes que sorprenguin i, sobretot, que agradin”.
Ramon no ha deixat d’explorar cada territori a la recerca del millor producte, des del més senzill fins al més sofisticat, sempre protagonista en la seva cuina i que, avui, puja a bord dels trens.

Ramón Freixa

Per a començar

Gaspatxo o consomé segons temporada.

AL·LERGÒGENS: GASPATXO 12, CONSOMÉ 3, 6 i 9

OPCIÓ CARN

Entrant

Amanida de cols d’hivern amb formatge fresc i amaniment de taronja.

AL·LERGÒGENS: 7

Plat principal

Guisat de pollastre a la catalana, fesols, ceba escalfada i espinacs ofegats.

AL·LERGÒGENS: 1, 6, 7, 10 i 12

Postres

Fruita de temporada.

OPCIÓ PEIX

Entrant

Amanida de carxofes amb llimona i menta amb ruca.

Plat principal

Calamars** amb ceba acompanyats de blat amb ametlles torrades i brocolet.

AL·LERGÒGENS: 1, 4, 8, 12 i 14

Postres

Triangles de formatge i panses.

AL·LERGÒGENS: 7

OPCIÓ PASTA

Entrant

Cabdells amb salsa de sardina** fumada, ceba envinagrada i llavors de sèsam.

AL·LERGÒGENS: 3, 4, 11 i 12

Plat principal

Raviolis de bolets amb salsa de formatge fumat i ametlles trencades amb julivert.

AL·LERGÒGENS: 1, 3, 7 i 8

Postres

Pastís.

AL·LERGÒGENS: 1, 3 i 7

Mantega, tomàquet natural, oli d’oliva verge extra Oleoestepa, vinagre, sal i pebre. Cafè, infusions variades, bombó.

AL·LERGÒGENS: 6, 7, 8 i 12

*Preguem que ens disculpi davant la possibilitat de la falta d’elecció del seu menú.

En compliment de la normativa vigent, us posem a disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si teniu al·lèrgia o intolerància a algun aliment, consulteu-ho amb el nostre personal.

**Tots els nostres peixos i fumats són congelats per a la prevenció de la parasitosi per anisakis, la qual cosa assegura que qualsevol possible contaminació que poguessin tenir els

peixos d’origen estarà inactiva gràcies als processos de prevenció aplicats (congelació a -20°C durant almenys 24 hores) segons la normativa vigent.

Facilitem als nostres viatgers la possibilitat d’endur-se, sense cap cost addicional, els aliments que no hagin consumit. Consulteu les nostres tripulacions.

SERVEI DE BEGUDES

SELECCIÓ DE CAVES

Cava Codorníu Seco.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

AL·LERGÒGENS: 12

VINS BLANCS

D.O. Rueda.

D.O. La Mancha (sol en trajectes de Sud).

D.O. Catalunya (sol en trajectes de Nord-est).

AL·LERGÒGENS: 12

VINS NEGRES

D.O. Rioja.

D.O. Ribera del Duero.

AL·LERGÒGENS: 12

VIN ROSAT

D.O.Ca. Rioja.

AL·LERGÒGENS: 12

CERVESES

Estrella Galicia Especial.

Estrella Galicia 0,0% Tostada.

Lupia Herbal Nugget.

REFRESCOS

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

Fanta Zero taronja.

Sprite.

Tònica Nordic.

Aigua mineral sense gas Cabreiroá.

Aigua mineral amb gas Cabreiroá.

NÈCTARS

Don Simón taronja.

Don Simón pinya.

Don Simón préssec.

SERVEI DE BEGUDES

Martini Rosso.

Whisky Glenfiddich 12 anys.

Whisky Cutty Sark.

Ginebra Nordés.

Ginebra Bombay Sapphire.

Ron Barceló añejo.

Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marques subjectes a disponibilitat de producte).

No es permet la venda ni el subministrament de begudes alcohòliques de cap mena a menors de 18 anys. L’abús d’alcohol és perillós per a la salut.

AL·LERGÒGENS

1



GLUTEN

2



CRUSTACIS

3



OUS

4



PESCAT

5



CACAUETS

6



SOJA

7



LACTIS

8



FRUITS DE PELLA

9



API

10



MOSTASSA

11



GRANS DE SÈSAM

12



DIÒXID DE SOFRE I SULFITS

13



TRAMUSSOS

14



MOLLUSCOS

Elaborat en un càtering on es preparen aliments susceptibles de provocar al·lèrgies alimentàries.

renfe