

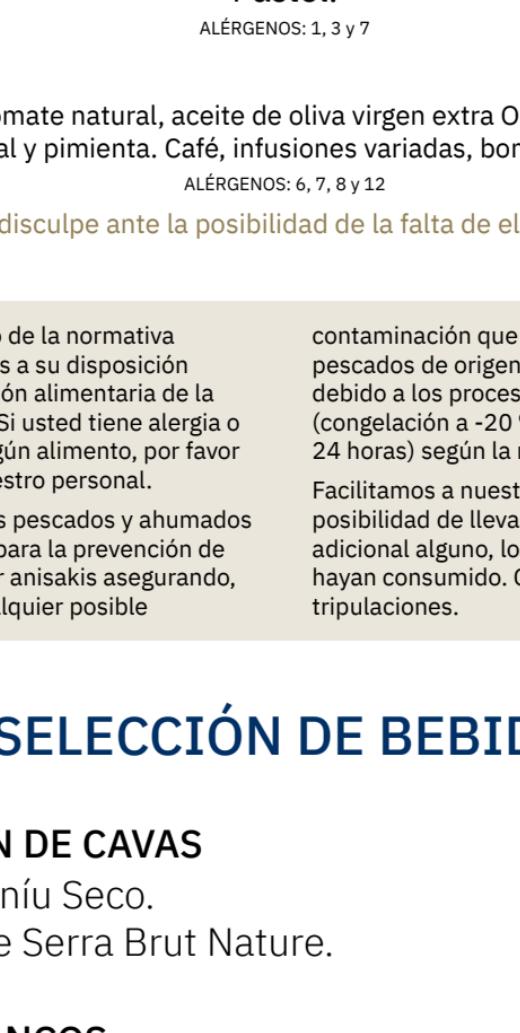
Almuerzo-Cena

MENÚ 2

A ELEGIR UNA DE LAS TRES OPCIONES*



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Trabajo desde la tradición y experimento para crear nuevas recetas que sorprendan y, sobre todo, que gusten”. Ramón no ha cesado de explorar cada territorio en busca del mejor producto, desde el más sencillo hasta el más sofisticado, siempre protagonista en su cocina y que hoy sube a bordo de los trenes.

Ramón Freixa

Para comenzar

Gazpacho o consomé según temporada.

ALÉRGENOS: GAZPACHO 12, CONSOMÉ 3, 6 y 9

OPCIÓN CARNE

Entrante

Ensalada de coles de invierno con queso fresco y aliño de naranja.

ALÉRGENOS: 7

Plato principal

Guiso de pollo a la catalana con alubias, cebolla pochada y espinacas rehogadas.

ALÉRGENOS: 1, 6, 7, 10 y 12

Postre

Fruta de temporada.

OPCIÓN PESCADO

Entrante

Ensalada de alcachofas al limón y menta con rúcula.

Plato principal

Calamares** encebollados acompañados de trigo con almendras tostadas y brocolini.

ALÉRGENOS: 1, 4, 8, 12 y 14

Postre

Pastel.

ALÉRGENOS: 1, 3 y 7

OPCIÓN PASTA

Entrante

Cogollos con salsa de sardina** ahumada, cebolla encurtida y semillas de sésamo.

ALÉRGENOS: 3, 4, 11 y 12

Plato principal

Raviolis de setas con salsa de queso ahumado y almendras rotas con perejil.

ALÉRGENOS: 1, 3, 7 y 8

Postre

Pastel.

ALÉRGENOS: 1, 3 y 7

Mantequilla, tomate natural, aceite de oliva virgen extra Oleoestepa, vinagre, sal y pimienta. Café, infusiones variadas, bombón.

ALÉRGENOS: 6, 7, 8 y 12

*Rogamos nos disculpe ante la posibilidad de la falta de elección de su menú.

En cumplimiento de la normativa vigente, información a su disposición de la comida servida. Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento, por favor consulte con nuestro personal.

**Todos nuestros pescados y ahumados son congelados para la prevención de la parásitos por anisakis asegurando, con ello, que cualquier posible

contaminación que pudieran tener los pescados de origen, estaría inactiva debido a los procesos aplicados.

(Congelación a -20 °C durante al menos 24 horas) según la normativa vigente.

Facilitamos a nuestros viajeros la posibilidad de llevarse, sin coste adicional al 112, los alimentos que no hayan consumido. Consulte a nuestras tripulaciones.

Elaborado en un catering en el que se preparan alimentos susceptibles de provocar alergias alimentarias.

ALÉRGENOS

1	2	3	4	5	6	7
GLÚTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS
8	9	10	11	12	13	14
FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMO	DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	ALTRAMUCES	MOLUSCOS

(Marcas sujetas a disponibilidad de producto).

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

El abuso de alcohol es peligroso para la salud.

Elaborado en un catering en el que se preparan alimentos susceptibles de provocar alergias alimentarias.

renfe