

Déjeuner-Dîner

MENU 3

UNE OPTION À CHOISIR PARMIS LES TROIS *



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.

Ramon Freixa

Pour commencer

Gaspacho ou consommé selon la saison.

ALLERGÈNES : GASPACHO 12, CONSOMMÉ 3, 6 et 9

OPTION VIANDE

Entrée

Salade de pommes de terre en sauce brava légère et poulet rôti.

ALLERGÈNES : 1, 3, 7, 10 et 12

Plat de résistance

Boulettes de bœuf mijotées, purée de châtaignes et artichauts rôtis.

ALLERGÈNES : 1, 3, 7, 10 et 12

Dessert

Gâteau.

ALLERGÈNES : 1, 3 et 7

OPTION POISSON

Entrée

Salade de blé et de lentilles en assaisonnement de chili doux et citron, poivron, ananas et dinde.

ALLERGÈNES : 1 et 12

Plat de résistance

Colin** au grill en sauce au cava, pommes de terre boulangères, pois mange-tout et quartiers de tomates rôties.

ALLERGÈNES : 1, 4, 7 et 12

Dessert

Fruit de saison.

OPTION PÂTES

Entrée

Salade verte de bonite**, betteraves, tomates cerises et oignons nouveaux frais.

ALLERGÈNES : 4 et 12

Plat de résistance

Rigatoni en sauce crémeuse aux poireaux et à la moutarde ancienne, tomates séchées et parmesan râpé.

ALLERGÈNES : 1, 3, 7, 10 et 12

Dessert

Quartiers de fromage et de raisins secs.

ALLERGÈNES : 7

Beurre, tomate nature, huile d’olive extra vierge Oleoestepa, vinaigre, sel et poivre. Café, infusions diverses, bonbon.

ALLERGÈNES : 6, 7, 8 et 12

* Veuillez nous excuser en cas de manque de choix sur votre menu.

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.

** 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 inactivée grâce aux processus appliqués (congélation à -20 °C pendant au moins 24 heures) selon réglementation en vigueur.

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.

SÉLECTION DE BOISSONS

SÉLECTION DE CAVAS

Cava Codorníu Sec.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

ALLERGÈNES : 12

VINS BLANCS

A.O. Rueda.

D.O. La Mancha (seulement pour trajets de Sud).

Viña Sol A.O. Catalunya (seulement pour trajets de Nord-est).

ALLERGÈNES : 12

VINS ROUGES

A.O. Rioja.

A.O. Ribera del Duero.

ALLERGÈNES : 12

VIN ROSÉ

A.O.C. Rioja.

ALLERGÈNES : 12

BIÈRES

Estrella Galicia Especial.

Estrella Galicia 0,0% Tostada.

Lupia Herbal Nugget.

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zéro Zéro, Coca Cola Zéro.

Fanta Zéro orange.

Sprite.

Tonic Nordic.

Eau minérale plate Cabreiroá.

Eau minérale gazeuse Cabreiroá.

NECTARS

Don Simón orange.

Don Simón ananas.

Don Simón pêche.

SERVICE DE BOISSONS

Martini Rosso.

Whisky Glenfiddich 12 ans.

Whisky Cutty Sark.

Gin Nordés.

Gin Bombay Sapphire.

Rhum Barceló vieilli.

Liqueur d’herbes Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marques soumises à la disponibilité des produits).

La vente de boissons alcoolisées à des mineurs de moins de 18 est formellement interdite. L’abus d’alcool est dangereux pour la santé.

ALLERGÈNES

1



GLUTEN

2



CRUSTACÉS

3



OEUFS

4



POISSONS

5



ARACHIDES

6



SOJA

7



LAITIERS

8



FRUITS
À COQUES

9



CÉLERIE

10



MOUTARDE

11



GRAINES
DE SÉSAME

12



ANHYDRIDE SULFU-
REUX ET SULFITES

13



LUPINS

14



MOLLUSQUES

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

renfe