

# Almuerzo-Cena

MENÚ 4

A ELEGIR UNA DE LAS TRES OPCIONES\*



renfe



**Ramón Freixa.**  
Castellfollit de Riubregós, 1971.

*Ramón Freixa*

## Para comenzar

Gazpacho o consomé según temporada.

ALÉRGENOS: GAZPACHO 12, CONSOMÉ 3, 6 y 9

## OPCIÓN CARNE

### Entrante

Ensalada de escarola con pera, queso azul y pasas doradas.

ALÉRGENOS: 7

### Plato principal

Pechuga de pollo con salsa de vermouth rojo acompañado de bulgur y calabaza asada con naranja.

ALÉRGENOS: 1, 7, 10 y 12

### Postre

Cuñas de queso y pasas.

ALÉRGENOS: 7

## OPCIÓN PESCADO

### Entrante

Ensalada de quinoa con jengibre y cilantro, zanahoria, maíz, pepino y pipas de calabaza tostada.

### Plato principal

Pastel de salmón\*\* con puré de apionabo y semillas de cebolla.

ALÉRGENOS: 1, 4, 7 y 9

### Postre

Pastel.

ALÉRGENOS: 1, 3, 6, 7 y 12

## OPCIÓN PASTA

### Entrante

Ensalada verde de espárragos blancos aliñados, lomo ahumado y nueces.

ALÉRGENOS: 1, 6 y 8

### Plato principal

Canelones asados de dos carnes con tomate y parmesano.

ALÉRGENOS: 1, 3, 6, 7 y 9

### Postre

Fruta de temporada.

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, 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.

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

contaminación que pudieran tener los pescados de origen, estará 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 alguno, los alimentos que no hayan consumido. Consulte a nuestras tripulaciones.

## 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.

### SERVICIO DE BEBIDAS

Martini Rosso.

Whisky Glenfiddich 12 años.

Whisky Cutty Sark.

Ginebra Nordés.

Ginebra Bombay Sapphire.

Ron Barceló añejo.

Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

(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.

## 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



ALTRAMUZES

14



MOLUSCOS

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

renfe