

Dinar

Halal



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Treball des de la tradició i experiment per a crear noves receptes que sorprendin 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

ENTRANT

Amanida d’arròs amb pebrots, tomàquet, cogombre i blat de moro.

PLAT PRINCIPAL

Pit de pollastre amb salsa de ceba acompanyada de patates al caliu, pastanaga i bròcoli.

SELECCIÓ DE PANS

AL·LERGÒGENS: 1 i 7

POSTRES

Fruita de temporada.

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

AL·LERGÒGENS: 7 i 12

SERVEI DE BEGUDES

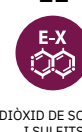
REFRESCOS

Coca Cola, Coca Cola Zero Zero, Coca Cola Zero.
Fanta Zero taronja.
Sprite.
Tònica Nordic.
Aigua mineral sense gas Cabreiroà.
Aigua mineral amb gas Cabreiroà.

NÈCTARS

Don Simón taronja.
Don Simón pinya.
Don Simón préssec.

AL·LERGÒGENS

1  GLUTEN	2  CRUSTACIS	3  OUS	4  PESCAT	5  CACAUETS	6  SOJA	7  LACTIS
8  FRUITS DE PELA	9  API	10  MOSTASSA	11  GRANS DE SÈSAM	12  DÍOXID DE SOFRE I SULFITS	13  TRAMUSSOS	14  MOLLUSCOS

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

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

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

renfe