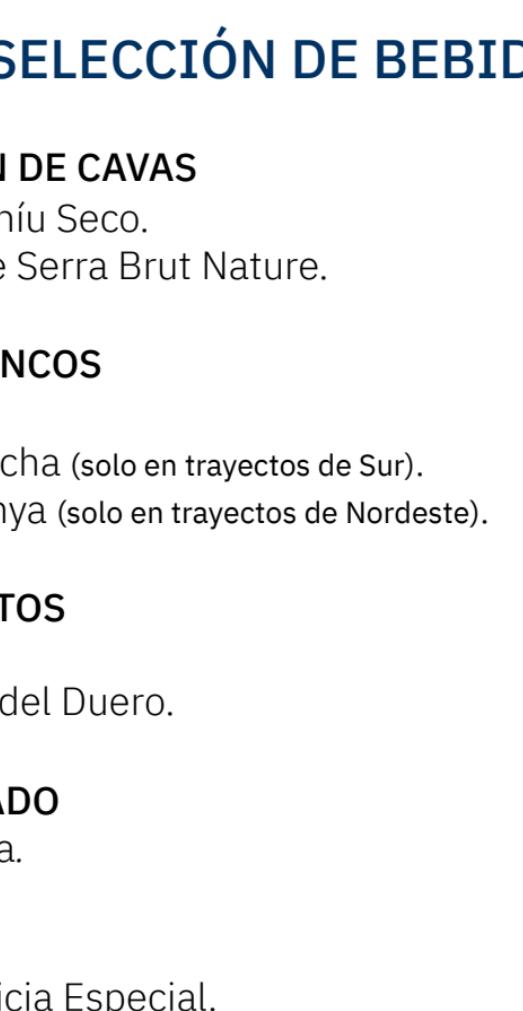


Cena

Bajo en sodio



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

ENTRANTE

Ensalada con tomate, pepino y pipas de girasol.

PLATO PRINCIPAL

Merluza* a la plancha con salsa de tomate acompañada de arroz basmati y berenjena a las finas hierbas.

ALÉRGENOS: 4 y 11

POSTRE

Fruta de temporada.

Pan sin sal, mantequilla, tomate natural, aceite de oliva virgen extra Oleoestepa, vinagre. Café, infusiones variadas.

ALÉRGENOS: 1, 7 y 12

ALÉRGENOS: 1, 7 y 12