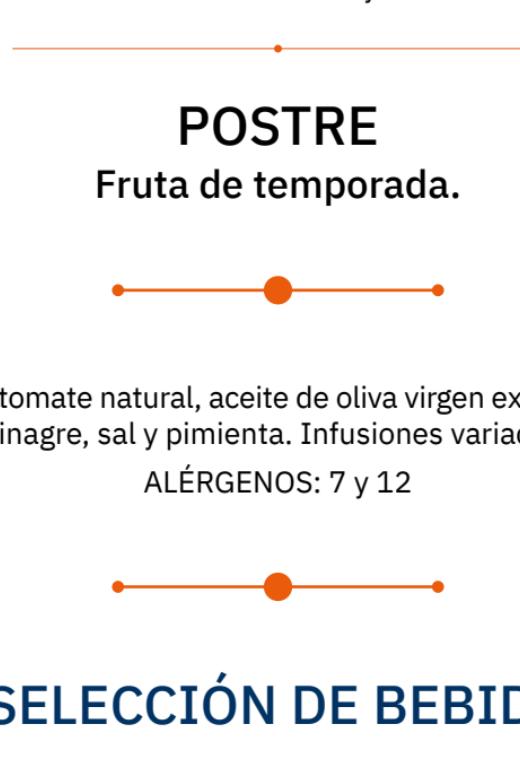


Cena

Infantil



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 cherrys, pepino, zanahoria, queso, maíz y aceitunas negras.

ALÉRGENOS: 7

PLATO PRINCIPAL

Cordon Bleu de pavo acompañado de puré de patatas y calabacín salteado.

ALÉRGENOS: 1, 3, 6 y 7

SELECCIÓN DE PANES

ALÉRGENOS: 1 y 7

POSTRE

Fruta de temporada.

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

ALÉRGENOS: 7 y 12

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.

ALÉRGENOS

1	2	3	4	5	6	7
GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS
8	9	10	11	12	13	14
FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	ALTRAMUYES	MOLUSCOS

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

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.

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

renfe