

Sopar

Infantil



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 de fulles amb cirerols, cogombre, pastanaga, formatge, blat de moro i olives negres.

AL·LERGÒGENS: 7

PLAT PRINCIPAL

Cordon Bleu de gall dindi acompanyat de puré de patates i carbassó saltat.

AL·LERGÒGENS: 1, 3, 6 i 7

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. 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 Cabreiroá.

Aigua mineral amb gas Cabreiroá.

NÈCTARS

Don Simón taronja.

Don Simón pinya.

Don Simón préssec.

AL·LERGÒGENS

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