

Dîner

Sans gluten



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

« Je travaille à partir de la tradition et j'expérimente pour créer de nouvelles recettes qui surprennent et surtout qui plaisent ». Ramón n'a cessé d'explorer chaque territoire à la recherche du meilleur produit, du plus simple au plus sophistiqué, toujours le protagoniste de sa cuisine et qui aujourd'hui voyage dans les trains.

Ramón Freixa

ENTRÉE

Salade de jeunes pousses aux tomates, concombres et graines de tournesol.

PLAT CHAUD

Colin* au grill en sauce tomate accompagné de riz basmati et aubergine aux fines herbes.

ALLERGÈNES : 4 et 11

DESSERT

Fruit de saison.

Pain sans gluten, beurre, tomate nature, huile d'olive extra vierge
Oleoestepa, vinaigre, sel et poivre. Café, infusions diverses.

ALLERGÈNES : 7 et 12

SÉLECTION DE BOISSONS

SELECTION DE CAVAS

Cava Codorníu Sec.
Cava Jaume Serra Brut Nature.

ALERGÈNES : 12

VINS BLANCS

A.O. Rueda.
A.O. La Mancha (seulement pour trajets de Sud).
A.O. Catalunya (seulement pour trajets de Nord-est).

ALERGÈNES : 12

VINS ROUGES

A.O. Rioja.
A.O. Ribera del Duero.

ALERGÈNES : 12

VIN ROSÉ

A.O.C. Rioja.

ALERGÈNES : 12

BIÈRES

Estrella Galicia Especial.
Estrella Galicia 0,0% Tostada.
Lupia Herbal Nugget.

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zéro Zéro, Coca Cola Zéro.
Fanta Zéro naranja.
Sprite.
Tonic Nordic.

Eau minérale plate Cabreiroá.
Eau minérale gazeuse Cabreiroá.

NECTARS

Don Simón orange.
Don Simón ananas.
Don Simón pêche.

SERVICE DE BOISSONS

Martini Rosso.
Whisky Glenfiddich 12 años.
Whisky Cutty Sark.
Gin Nordés.
Gin Bombay Sapphire.
Rhum Barceló vieilli.
Liqueur d'herbes Panizo.
Pacharán Panizo.

(Marques soumises à la disponibilité des produits).

La vente de boissons alcoolisées à des mineurs de moins de 18 est formellement interdite. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

ALLÈRGÈNES



Élaboré chez un traiteur où sont préparés des aliments pouvant provoquer des allergies alimentaires.

*Tous nos poissons et produits fumés sont congelés pour éviter la parasitose due à Anisakis, garantissant ainsi que toute éventuelle contamination que pourrait avoir le poisson d'origine sera inactive grâce aux processus appliqués (congélation à -20 °C pendant au moins 24 heures) selon réglementation en vigueur.

Conformément à la réglementation en vigueur, nous mettons à votre disposition toutes les informations alimentaires des repas servis. Si vous avez une allergie ou une intolérance à un aliment, veuillez consulter notre personnel.

Nous offrons à nos voyageurs la possibilité d'emporter, sans frais supplémentaires, les aliments qu'ils n'ont pas consommés. Veuillez consulter notre personnel à bord.

renfe