

Cea

Sen lactosa



renfe



Ramón Freixa.

Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Traballo desde a tradición e experimento para crear novas receitas que sorprendan e, sobre todo, que gusten”.

Ramón non cesou de explorar cada territorio en busca do mellor produto, desde o máis sinxelo ata o máis sofisticado, sempre protagonista na súa cociña e que hoxe sobe a bordo dos trens.

Ramón Freixa

ENTRANTE

Ensalada de follas con tomate, cogombro, e pipas de xirasol.

PRATO PRINCIPAL

Pescada* á prancha con salsa de tomate acompañada de arroz basmati e berenxenas ás finas herbas

ALÉRXENOS: 4 e 11

SOBREMESA

Froita de tempada.

Pan sen gluten, tomate natural, aceite de oliva virxe extra Oleoestepa, vinagre, sal e pementa. Café, infusións variadas.

ALÉRXENOS: 12

SELECCIÓN DE BEBIDA

SELECCIÓN DE CAVAS

Cava Codorníu Seco.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

ALÉRXENOS: 12

VIÑOS BRANCOS

D.O. Rueda.

D.O. La Mancha (só en traxectos de Sur).

D.O. Catalunya (só en traxectos de Nordeste).

ALÉRXENOS: 12

VIÑOS TINTOS

D.O. Rioja.

D.O. Ribera del Duero.

ALÉRXENOS: 12

VIÑO ROSADO

D.O.Ca. Rioja.

ALÉRXENOS: 12

CERVEXAS

Estrella Galicia Especial.

Estrella Galicia 0,0% Tostada.

Lupia Herbal Nugget.

REFRESCOS

Coca Cola, Coca Cola Zero Zero, Coca Cola Zero.

Fanta Zero laranxa.

Sprite.

Tónica Nordic.

Auga mineral sen gas Cabreiroá.

Auga mineral con gas Cabreiroá.

NÉCTARES

Don Simón laranxa.

Don Simón piña.

Don Simón pexego.

SERVIZO DE BEBIDAS

Martini Rosso.

Whisky Glenfiddich 12 anos.

Whisky Cutty Sark.

Ginebra Nordés.

Ginebra Bombay Sapphire.

Ron Barceló añejo.

Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marcas suxeitas a dispoñibilidade de produto).

Prohibida a venda de bebidas alcohólicas a menores de 18 anos.

O abuso de alcol é perigoso para a saúde.

ALÉRXENOS

1



GLUTEN

2



CRUSTÁCEOS

3



OVOS

4



PEIXE

5



CACAHUETES

6



SOIA

7



LÁCTEOS

8



FROITOS DE CASCA

9



APIO

10



MOSTAZA

11



GRANS DE SÉSAMO

12



DIÓXIDO DE XOFRE E SULFITOS

13



LIPINAS

14



MOLUSCOS

Elaborado nun catering no que se preparan alimentos susceptibles de provocar alerxias alimentarias.

*Todos os nosos peixes e afumados son para a prevención da parasitoses por anisakis, asegurando que calquera posible contaminación por anisakis que puidesen ter os peixes de orixe estará inactiva debido aos procesos de prevención aplicados (conxelación a -20 °C durante polo menos 24 horas) segundo a normativa vixente.

En cumprimento da normativa vixente, poñemos á súa disposición toda a información alimentaria da comida servida. Se vostede ten alerxia ou intolerancia a algún alimento, por favor consulte co noso persoal.

Facilitamos aos nosos viaxeiros a posibilidade de levar, sen custo adicional, os alimentos que non consumisen. Consulte á nosa tripulación.

renfe