

Almorzo

Baixo en azucre



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

PRATO PRINCIPAL

Tortilla francesa con espárragos silvestres, tomates cereixa asados e verduras salteadas.

ALÉRXENOS: 3

SOBREMESA

Froita de tempada.

Pan sen sal, manteiga, tomate natural, aceite de oliva virxe extra

Oleoestepa, sal e pementa. Café, infusións variadas.

ALÉRXENOS: 1 e 7

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.

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

O abuso de alcol é perigoso para a saúde.

ALÉRXENOS



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

renfe

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.