

Petit-déjeuner

Sans lactose



renfe



Ramón Freixa.
Castellfolit 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

PLAT CHAUD

Omelette aux asperges sauvages, tomates cerises et légumes sautés.

ALLERGÈNES : 3

DESSERT

Fruits de saison.

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

SÉLECTION DE BOISSONS

SELECTION DE CAVAS

Cava Codorníu Sec.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

ALLERGÈNES : 12

VINS BLANCS

A.O. Rueda.

A.O. La Mancha (seulement pour trajets de Sud).

A.O. Catalunya (seulement pour trajets de Nord-est).

ALLERGÈNES : 12

VINS ROUGES

A.O. Rioja.

A.O. Ribera del Duero.

ALLERGÈNES : 12

VIN ROSÉ

A.O.C. Rioja.

ALLERGÈNES : 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

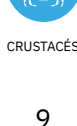
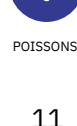
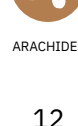
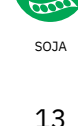
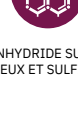
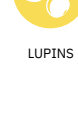
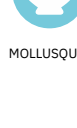
Don Simón orange.

Don Simón ananas.

Don Simón pêche.

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

1  GLUTEN	2  CRUSTACÉS	3  OEUFS	4  POISSONS	5  ARACHIDES	6  SOJA	7  LAITIERS
8  FRUITS A COQUES	9  CÉLERIE	10  MOUTARDE	11  GRAINES DE SÉSAME	12  ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	13  LUPINS	14  MOLLUSQUES

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

renfe