

Cena

Bajo en sodio



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Trabajo desde la tradición y experimento para crear nuevas recetas que sorprendan y, sobre todo, que gusten”. Ramón no ha cesado de explorar cada territorio en busca del mejor producto, desde el más sencillo hasta el más sofisticado, siempre protagonista en su cocina y que hoy sube a bordo de los trenes.

Ramón Freixa

ENTRANTE

Ensalada de judías, habas de soja y maíz.

ALÉRGENOS: 6

PLATO PRINCIPAL

Pechuga de pollo con salsa de tomate asado acompañada de patatas con berenjenas y cebolla roja asada.

POSTRE

Fruta de temporada.

Pan sin sal, mantequilla, tomate natural, aceite de oliva virgen extra Oleostepa, vinagre. Café, infusiones variadas.

ALÉRGENOS: 1, 7 y 12

SELECCIÓN DE BEBIDA

SELECCIÓN DE CAVAS

Cava Codorníu Seco.
Cava Jaume Serra Brut Nature.

ALÉRGENOS: 12

VINOS BLANCOS

D.O. Rueda.
D.O. La Mancha (solo en trayectos de Sur).
D.O. Catalunya (solo en trayectos de Nordeste).

ALÉRGENOS: 12

VINOS TINTOS

D.O. Rioja.
D.O. Ribera del Duero.

ALÉRGENOS: 12

VINO ROSADO

D.O.Ca. Rioja.

ALÉRGENOS: 12

CERVEZAS

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

REFRESCOS

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

Fanta Zero naranja.

Sprite.

Tónica Nordic.

Agua mineral sin gas Cabreiroá.

Agua mineral con gas Cabreiroá.

NÉCTARES

Don Simón naranja.

Don Simón piña.

Don Simón melocotón.

SERVICIO DE BEBIDAS

Martini Rosso.

Whisky Glenfiddich 12 años.

Whisky Cutty Sark.

Ginebra Nordés.

Ginebra Bombay Sapphire.

Ron Barceló añejo.

Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marcas sujetas a disponibilidad de producto).

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

El abuso de alcohol es peligroso para la salud.

ALÉRGENOS

1



GLUTEN

2



CRUSTÁCEOS

3



HUEVOS

4



PESCADO

5



CACAHUETES

6



SOJA

7



LÁCTEOS

8



FRUTOS DE CÁSCARA

9



APIO

10



MOSTAZA

11



GRANOS DE SÉSAMO

12



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

13



ALTRAMUCES

14



MOLUSCOS

Elaborado en un catering en el que se preparan alimentos susceptibles de provocar alergias alimentarias.

renfe

En cumplimiento de la normativa vigente, ponemos a su disposición toda la información alimentaria de la comida servida. Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento, por favor consulte con nuestro personal.

Facilitamos a nuestros viajeros la posibilidad de llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no hayan consumido. Consulte a nuestras tripulaciones.