

# Sopar

Baix en sodi



*renfe*



**Ramón Freixa.**  
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Treball des de la tradició i experiment per a crear noves receptes que sorprendin i, sobretot, que agradin”.

Ramon no ha deixat d'explorar cada territori a la recerca del millor producte, des del més senzill fins al més sofisticat, sempre protagonista en la seva cuina i que, avui, puja a bord dels trens.

*Ramón Freixa*

## ENTRANT

**Ensalada de bajoqueta, faves de soja i dacsca.**

AL·LERGÒGENS: 6

## PLAT PRINCIPAL

**Pit de pollastre amb salsa de tomaca rostida, acompanyat de creïlles, albergínies i ceba roja rostida.**

## POSTRES

**Fruita de temporada.**

Pa sense sal, mantega, tomaca natural, oli d'oliva verge extra Oleoestepa, vinagre. Cafè, infusions variades.

AL·LERGÒGENS: 1, 7 i 12

## SELECCIÓ DE BEGUDES

### SELECCIÓ DE CAVES

Cava Codorníu Seco.  
Cava Jaume Serra Brut Nature.

AL·LERGÒGENS: 12

### VINS BLANCS

D.O. Rueda.  
D.O. La Mancha (només en trajectes de Sud).  
D.O. Catalunya (només en trajectes de Nord-est).

AL·LERGÒGENS: 12

### VINS NEGRES

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

AL·LERGÒGENS: 12

### VIN ROSAT

D.O.Ca. Rioja.

AL·LERGÒGENS: 12

### CERVESES

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

### REFRESCOS

Coca Cola, Coca Cola Zero Zero, Coca Cola Zero.  
Fanta Zero taronja.  
Sprite.

Tònica Nordic.

Aigua mineral sense gas Cabreiroá.

Aigua mineral amb gas Cabreiroá.

### NÈCTARS

Don Simón taronja.  
Don Simón pinya.  
Don Simón préssec.

### SERVICI DE BEGUDES

Martini Rosso.  
Whisky Glenfiddich 12 anys.  
Whisky Cutty Sark.

Ginebra Nordés.  
Ginebra Bombay Sapphire.

Ron Barceló añejo.  
Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marques subjectes a disponibilitat de producte).

Prohibida la venda de begudes alcohòliques a menors de 18 anys.

L'abús d'alcohol és perillós per a la salut.

### AL·LERGÒGENS



Elaborat en un catering en el qual es preparen aliments susceptibles de provocar al·lèrgies alimentàries.

*renfe*

En compliment de la normativa vigent, posem a la seua disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si vosté té al·lèrgia o intolerància a algun aliment, per favor consulte amb el nostre personal.

Facilem als nostres viatgers la possibilitat d'emportar-se, sense cap cost addicional, els aliments no consumits. Consulte amb les nostres tripulacions.