

Sopar

Baix en sucre



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, sal i pebre. 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

1



GLUTEN

2



CRUSTACIS

3



OUS

4



PEIX

5



CACAUETS

6



SOJA

7



LACTIS

8



FRUITS DE CORFA

9



API

10



MOSTASSA

11



GRANS DE SÈSAM

12



DIÒXID DE SOFRE I SULFITS

13



TRAMUSSOS

14



MOL·LUSCOS

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.