

Sopar

Halal



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

Amanida de quinoa amb faves de soja, carbassa rostida i cirerols.

AL·LERGÒGENS: 6

PLAT PRINCIPAL

Pit de pollastre amb salsa d'arrel d'api i alls escalivats, acompanyat d'arròs amb pastanaga i bròcoli.

AL·LERGÒGENS: 9

SELECCIÓ DE PANS

AL·LERGÒGENS: 1 i 7

POSTRES

Fruita de temporada.

Mantega, tomàquet natural, oli d'oliva verge extra Oleoestepa,

vinagre, sal i pebre. Cafè, infusions variades.

AL·LERGÒGENS: 7 i 12

SELECCIÓ DE BEGUDES

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.

AL·LERGÒGENS



Elaborat en un càtering on es preparen aliments susceptibles de provocar al·lèrgies alimentàries.

En compliment de la normativa vigent, us posem a disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si teniu al·lèrgia a algun aliment, consulteu-ho amb el nostre personal.

Facilem als nostres viatgers la possibilitat d'endur-se, sense cap cost addicional, els aliments que no hagin consumit. Consulteu les nostres tripulacions.

renfe