

# Dîner

Halal



*renfe*



**Ramón Freixa.**  
Castellfollit 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*

## ENTRÉE

Salade de quinoa aux fèves de soja, potiron rôti et tomates cerises.

ALLERGÈNES : 6

## PLAT CHAUD

Blanc de poulet en sauce céleri-rave et ail rôti, accompagné de riz, carottes et brocoli.

ALLERGÈNES : 9

## SÉLECTION DE PAINS

ALLERGÈNES : 1 et 7

## DESSERT

Fruits de saison.

Beurre, tomate nature, huile d'olive extra vierge Oleoestepa, vinaigre, sel et poivre. Café, infusions diverses.

ALLERGÈNES : 7 et 12

## SÉLECTION DE BOISSONS

### SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zéro Zéro, Coca Cola Zéro.

Fanta Zéro orange.

Sprite.

Tonic Nordic.

Eau minérale plate Cabreiroá.

Eau minérale gazeuse Cabreiroá.

### NECTARS

Don Simón orange.

Don Simón ananas.

Don Simón pêche.

### ALLÈRGÈNES



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

Conformément à la réglementation en vigueur, nous mettons à votre disposition toutes les informations alimentaires des repas servis. Si vous avez une allergie ou une intolérance à un aliment, veuillez consulter notre personnel.

Nous offrons à nos voyageurs la possibilité d'emporter, sans frais supplémentaires, les aliments qu'ils n'ont pas consommés. Veuillez consulter notre personnel à bord.

*renfe*