

Cea

Halal



renfe



Ramón Freixa.

Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Traballo desde a tradición e experimento para crear novas receitas que sorprendan e, sobre todo, que gusten”.

Ramón non cesou de explorar cada territorio en busca do mellor produto, desde o máis sinxelo ata o máis sofisticado, sempre protagonista na súa cociña e que hoxe sobe a bordo dos trens.

Ramón Freixa

ENTRANTE

Ensalada de quinoa con fabas de soia, cabaza asada e tomate cereixa.

ALÉRXENOS: 6

PRATO PRINCIPAL

Peituga de polo con salsa de raíz de apio e allos asados acompañada de arroz con cenoria e brócoli.

ALÉRXENOS: 9

SELECCIÓN DE PANS

ALÉRXENOS: 1 e 7

SOBREMESA

Froita de tempada.

Manteiga, tomate natural, aceite de oliva virxe extra Oleoestepa, vinagre, sal e pementa. Café, infusións variadas.

ALÉRXENOS: 7 e 12

SELECCIÓN DE BEBIDA

REFRESCOS

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

Fanta Zero laranxa.

Sprite.

Tónica Nordic.

Auga mineral sen gas Cabreiroá.

Auga mineral con gas Cabreiroá.

NÉCTARES

Don Simón laranxa.

Don Simón piña.

Don Simón pexego.

ALÉRXENOS

1  GLUTEN	2  CRUSTÁCEOS	3  OVOS	4  PEIXE	5  CACAHUETES	6  SOIA	7  LÁCTEOS
8  FROITOS DE CASCA	9  APIO	10  MOSTAZA	11  GRANS DE SÉSAMO	12  DIÓXIDO DE XOFRE E SULFITOS	13  LIPINAS	14  MOLUSCOS

Elaborado nun catering no que se preparan alimentos susceptibles de provocar alerxias alimentarias.

En cumprimento da normativa vixente, poñemos á súa disposición toda a información alimentaria da comida servida. Se vostede ten alerxia ou intolerancia a algún alimento, por favor consulte co noso persoal.

Facilitamos aos nosos viaxeiros a posibilidade de levar, sen custo adicional, os alimentos que non consumisen. Consulte á nosa tripulación.

renfe