

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

Ensalada de quinoa amb faves de soja, carabassa rostida i tomaca cherry.

AL·LERGÒGENS: 6

PLAT PRINCIPAL

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

AL·LERGÒGENS: 9

SELECCIÓ DE PANS

AL·LERGÒGENS: 1 i 7

POSTRES

Fruita de temporada.

Mantega, tomaca 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

1	2	3	4	5	6	7
						
GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	CACAUETS	SOJA	LACTIS
8	9	10	11	12	13	14
						
FRUITS DE CORFA	API	MOSTASSA	GRANS DE SÈSAM	DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	TRAMUSSOS	MOL·LUSCOS

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

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.

renfe