

Sopar

Infantil



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 amb pernil dolç, pastanaga ratllada, olives negres, blat de moro i cirerols.

PLAT PRINCIPAL

Llom de porc de Saxònia a la planxa acompanyat de puré de patates amb pastanagues baby i bròcoli.

AL·LERGÒGENS: 6 i 12

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. 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  GLUTEN	2  CRUSTACIS	3  OUS	4  PESCAT	5  CACAUETS	6  SOJA	7  LACTIS
8  FRUITS DE PELA	9  API	10  MOSTASSA	11  GRANS DE SÈSAM	12  DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	13  TRAMUSSOS	14  MOLLUSCOS

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