

# Dîner

Sans gluten



*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

## DESSERT

**Fruits de saison.**

Pain sans gluten, beurre, tomate nature, huile d'olive extra vierge Oleoestepa, vinaigre, sel et poivre. Café, infusions diverses.

ALLERGÈNES : 7 et 12

## SÉLECTION DE BOISSONS

### SELECTION DE CAVAS

Cava Codorníu Sec.  
Cava Jaume Serra Brut Nature.

ALLERGÈNES : 12

### VINS BLANCS

A.O. Rueda.  
A.O. La Mancha (seulement pour trajets de Sud).  
A.O. Catalunya (seulement pour trajets de Nord-est).

ALLERGÈNES : 12

### VINS ROUGES

A.O. Rioja.  
A.O. Ribera del Duero.

ALLERGÈNES : 12

### VIN ROSÉ

A.O.C. Rioja.

ALLERGÈNES : 12

### BIÈRES

Estrella Galicia Especial.  
Estrella Galicia 0,0% Tostada.  
Lupia Herbal Nugget.

### 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.

### SERVICE DE BOISSONS

Martini Rosso.  
Whisky Glenfiddich 12 años.  
Whisky Cutty Sark.  
Gin Nordés.  
Gin Bombay Sapphire.  
Rhum Barceló vieilli.  
Liqueur d'herbes Panizo.  
Pacharán Panizo.

(Marques soumises à la disponibilité des produits).

La vente de boissons alcoolisées à des mineurs de moins de 18 est formellement interdite. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

### ALLÈRGÈNES

1



GLUTEN

2



CRUSTACÉS

3



OEUFS

4



POISSONS

5



ARACHIDES

6



SOJA

7



LAITIERS

8



FRUITS  
A COQUES

9



CÉLERIE

10



MOUTARDE

11



GRAINES  
DE SÉSAME

12



ANHYDRIDE SULFU-  
REUX ET SULFITES

13



LUPINS

14



MOLLUSQUES

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*