

Petit-déjeuner

Enfants



renfe



Ramón Freixa.
Castellfolit 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

Brioche à la crème de cacao.

ALLERGÈNES : 1, 3, 6, 7 et 8

PLAT CHAUD

Omelette nature au fromage et charcuterie de poulet, accompagnée de pommes de terre rôties et courgettes sautées.

ALLERGÈNES : 3, 7 et 12

SÉLECTION DE PAINS

ALLERGÈNES : 1 et 7

DESSERT

Fruits de saison.

Viennoiserie, beurre, confiture, confiture de tomate, miel, tomate nature, huile d'olive extra vierge Oleoestepa, sel et poivre.

Infusions diverses.

ALLERGÈNES : 1, 3 et 7

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

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