Desayuno
Sin lactosa

Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

"Trabajo desde la tradición y experimento para crear nuevas recetas que sorprendan y, sobre todo, que gusten". Ramón no ha cesado de explorar cada territorio en busca del mejor producto, desde el más sencillo hasta el más sofisticado, siempre protagonista en su cocina y que hoy sube a bordo de los trenes.

PLATO PRINCIPAL

Tortilla francesa con cebolla pochada, calabacín salteado, calabaza y cherrys asados.

ALÉRGENOS: 3

POSTRE

Fruta de temporada.

Pan sin gluten, mermelada, dulce de tomate, miel, aceite de oliva virgen extra Oleoestepa, sal y pimienta. Café, infusiones variadas.

SELECCIÓN DE BEBIDA

SELECCIÓN DE CAVAS
Cava Codorníu Seco.
Cava Jaume Serra Brut Nature.
ALÉRGENOS: 12

VINOS BLANCOS
D.O. Rueda.
D.O. La Mancha (solo en trayectos de Sur).
D.O. Catalunya (solo en trayectos de Nordeste).
ALÉRGENOS: 12

VINOS TINTOS
D.O. Rioja.
D.O. Ribera del Duero.
ALÉRGENOS: 12

VINO ROSADO
D.O.Ca. Rioja.
ALÉRGENOS: 12

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

REFRESCOS
Coca Cola, Coca Cola Zero Zero, Coca Cola Zero.
Fanta Zero naranja.
Sprite.
Tónica Nordic.
Agua mineral sin gas Cabreiroá.
Agua mineral con gas Cabreiroá.

NÉCTARES
Don Simón naranja.
Don Simón piña.
Don Simón melocotón.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.
El abuso de alcohol es peligroso para la salud.

ALÉRGENOS

Elaborado en un catering en el que se preparan alimentos susceptibles de provocar alergias alimentarias.

En cumplimiento de la normativa vigente, ponemos a su disposición toda la información alimentaria de la comida servida. Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento, por favor consulte con nuestro personal.

Facilitamos a nuestros viajeros la posibilidad de llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no hayan consumido. Consulte a nuestras tripulaciones.