

# Petit-déjeuner

Végétarien



*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*

## PLAT CHAUD

**Tofu sauté aux oignons pochés, courgettes sautées, potiron et tomates cerises rôties.**

ALLERGÈNES : 6

## DESSERT

**Fruits de saison.**

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

Café, infusions diverses.

ALLERGÈNES : 1, 3 et 7

## SÉLECTION DE BOISSONS

### SELECTION DE CAVAS

Cava Codorní 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.

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*