

Esmorzar

MENÚ 4

A TRIAR UNA DE LES TRES OPCIONS*



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Treball des de la tradició i experiment per a crear noves receptes que sorprenguin 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.

Ramon Freixa

OPCIÓ CALENTA

Plat principal

Truita a la francesa amb salsa de formatge i herbes, patates al vapor i carbassó saltat.

AL·LERGÒGENS: 1, 3 i 7

Pa

Selecció de pans.

AL·LERGÒGENS: 1

Postres

Fruita de temporada.

OPCIÓ FREDA

Plat principal

Assortiment de: formatge Gouda, salmó** i llom fumat, formatge ricotta amb julivert, bastonets de cogombre i nous.

AL·LERGÒGENS: 4, 6, 7 i 8

Pa

Selecció de pans.

AL·LERGÒGENS: 1

Postres

Iogurt natural 0%.

AL·LERGÒGENS: 7

OPCIÓ SALUDABLE

Plat principal

Fruita de temporada.

Postres

Iogurt natural 0%
acompanyat de musli amb fruita deshidratada.

AL·LERGÒGENS: 1 i 7

Brioixeria, mantega, melmelada, dolç de tomàquet, mel, tomàquet natural, oli d’oliva verge extra D.O. Oleoestepa, vinagre, sal i pebre.

Cafè, infusions variades, bombó.

AL·LERGÒGENS: 1, 3, 6, 7, 8 i 12

*Preguem que ens disculpi davant la possibilitat de la falta d’elecció del seu menú.

En compliment de la normativa vigent, us posem a disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si teniu al·lèrgia o intolerància a algun aliment, consulteu-ho amb el nostre personal.

**Tots els nostres peixos i fumats són congelats per a la prevenció de la parasitosi per anisakis, la qual cosa assegura que qualsevol possible contaminació que poguessin tenir els

peixos d’origen estarà inactiva gràcies als processos de prevenció aplicats (congelació a -20°C durant almenys 24 hores) segons la normativa vigent.

Facilem als nostres viatgers la possibilitat d’endur-se, sense cap cost addicional, els aliments que no hagin consumit. Consulteu les nostres tripulacions.

SERVEI DE BEGUDES

SELECCIÓ DE CAVES

Cava Codorníu Seco.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

AL·LERGÒGENS: 12

VINS BLANCS

D.O. Rueda.

D.O. La Mancha (sol en trajectes de Sud).

D.O. Catalunya (sol en trajectes de Nord-est).

AL·LERGÒGENS: 12

VINS NEGRES

D.O. Rioja.

D.O. Ribera del Duero.

AL·LERGÒGENS: 12

VIN ROSAT

D.O.Ca. Rioja.

AL·LERGÒGENS: 12

CERVESES

Estrella Galicia Especial.

Estrella Galicia 0,0% Tostada.

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.

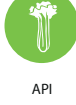
(Marques subjectes a disponibilitat de producte).

No es permet la venda ni el subministrament de begudes alcohòliques de cap mena a menors de 18 anys. L’abús d’alcohol és perillós per a la salut.

AL·LERGÒGENS



1
GLUTEN



2
CRUSTACIS



3
OUS



4
PESCAT



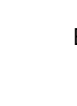
5
CACAUETS



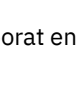
6
SOJA



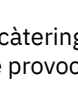
7
LACTIS



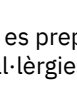
8
FRUITS DE PELLA



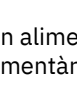
9
API



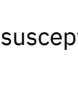
10
MOSTASSA



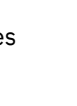
11
GRANS DE SÈSAM



12
DIÒXID DE SOFRE I SULFITS



13
TRAMUSSOS



14
MOLLUSCOS

Elaborat en un càtering on es preparen aliments susceptibles de provocar al·lèrgies alimentàries.

renfe