

Almuerzo-Cena

MENÚ 1

A ELEGIR UNA DE LAS TRES OPCIONES*



renfe



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.

Ramón Freixa

Para comenzar

Gazpacho o consomé según temporada.

ALÉRGENOS: GAZPACHO 12, CONSOMÉ 3, 6 y 9

DE LA GRANJA

Entrante

Ensalada de puntalettes con aliño de pesto, atún** y cebolla roja.

ALÉRGENOS: 1, 3, 4, 7 y 12

Plato principal

Estofado de ternera a la cerveza tostada acompañado con puré de boniato asado y berenjena salteada al ajo y perejil.

ALÉRGENOS: 1, 6, 7, 10 y 12

Postre

Pastel.

ALÉRGENOS: 1, 3 y 7

DE LA BARCA

Plato principal

Poke de salmón ahumado** con arroz, alga wakame, maíz y cebolla encurtida acompañado de salsa de soja sin gluten.

ALÉRGENOS: 1, 4, 6, 11 y 12

Postre

Fruta de temporada.

DEL MOLINO

Entrante

Ensalada de brotes verdes con habitas, queso feta y cherry semi seco.

ALÉRGENOS: 7 y 12

Plato principal

Pasta de trigo duro con salsa de tomate casera y albahaca, mini mozzarella y aceitunas negras.

ALÉRGENOS: 1 y 7

Postre

Cuñas de queso y pasas.

ALÉRGENOS: 7

Mantequilla, tomate natural, aceite de oliva virgen extra Oleoestepa, vinagre, sal y pimienta. Café, infusiones variadas, bombón.

ALÉRGENOS: 6, 7, 8 y 12

*Rogamos nos disculpe ante la posibilidad de la falta de elección de su menú.

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.

**Todos nuestros pescados y ahumados son congelados para la prevención de la parasitosis por anisakis asegurando, con ello, que cualquier posible

contaminación que pudieran tener los pescados de origen, estará inactiva debido a los procesos aplicados (congelación a -20 °C durante al menos 24 horas) según la normativa vigente.

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

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.

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.

SERVICIO DE BEBIDAS

Martini Rosso.
Whisky Glenfiddich 12 años.

Whisky Cutty Sark.

Ginebra Nordés.

Ginebra Bombay Sapphire.

Ron Barceló añejo.

Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marcas sujetas a disponibilidad de producto).

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

El abuso de alcohol es peligroso para la salud.

ALÉRGENOS



1
GLUTEN



2
CRUSTÁCEOS



3
HUEVOS



4
PESCADO



5
CACAHUETES



6
SOJA



7
LÁCTEOS

8
FRUTOS DE CÁSCARA

9
APIO

10
MOSTAZA

11
GRANOS DE SÉSAMO

12
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

13
ALTRAMUCES

14
MOLUSCOS

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

renfe