

Déjeuner-Dîner

MENU 2

UNE OPTION À CHOISIR PARMIS LES TROIS *



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

Pour commencer

Gaspacho ou consommé selon la saison.

ALLERGÈNES : GASPACHO 12, CONSOMMÉ 3, 6 et 9

DE LA FERME

Entrée

Salade de choux d'hiver au fromage frais et assaisonnement à l'orange.

ALLERGÈNES : 7

Plat de résistance

Ragoût de poulet à la catalane, haricots blancs, oignons pochés et épinards sautés.

ALLERGÈNES : 1, 6, 7, 10 et 12

Dessert

Fruit de saison.

DE LA BARQUE

Entrée

Salade d'artichauts au citron et à la menthe et roquette.

Plat de résistance

Calmars** aux oignons accompagnés de blé, amandes grillées et broccolini.

ALLERGÈNES : 1, 4, 8, 12 et 14

Dessert

Quartiers de fromage et de raisins secs.

ALLERGÈNES : 7

DU MOULIN

Plat de résistance

Salade de pâtes à la ventrèche de thon**, edamames, olives noires, poivrons verts et fromage de chèvre, avec un assaisonnement aux tomates séchées.

ALLERGÈNES : 1, 4, 6, 7 et 12

Dessert

Fruit de saison.

Beurre, tomate nature, huile d'olive extra vierge Oleoestepa, vinaigre, sel et poivre. Café, infusions diverses, bonbon.

ALLERGÈNES : 6, 7, 8 et 12

* Veuillez nous excuser en cas de manque de choix sur votre menu.

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.

** Tous nos poissons et produits fumés sont congelés pour éviter la parasitose due à Anisakis, garantissant ainsi que toute éventuelle contamination que

pourrait avoir le poisson d'origine sera inactivé grâce aux processus appliqués (congélation à -20 oC pendant au moins 24 heures) selon réglementation en vigueur.

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.

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.

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zéro Zéro, Coca Cola Zéro.

Fanta Zéro naranja.

Sprite.

Tonic Nordic.

Eau minérale plate Cabreiroá.

Eau minérale gazeuse Cabreiroá.

NECTARS

Don Simón orange.

Don Simón ananas.

Don Simón pêche.

SERVICCE DE BOISSONS

Martini Rosso.

Whisky Glenfiddich 12 años.

Whisky Cutty Sark.

Gin Nordés.

Gin Bombay Sapphire.

Rhum Barceló vieilli.

Liqueur d'herbes Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marques soumises à la disponibilité des produits).

La vente de boissons alcoolisées à des mineurs de moins de 18 est formellement interdite. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

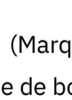
ALLERGÈNES

1



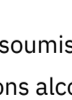
GLUTEN

2



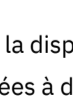
CRUSTACÉS

3



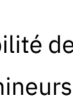
ŒUFS

4



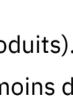
POISSONS

5



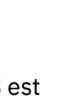
ARACHIDES

6



SOJA

7



LAITIERS

8



FRUITS

9



CÉLERIE

10



MOUTARDE

11



GRAINES

12



ANHYDRIDE SULFU-

13



LUPINS

14



MOLLUSQUES

Élaboré chez un traiteur où sont préparés des aliments pouvant provoquer des allergies alimentaires.

renfe