

# Dinar-Sopar

## MENÚ 3

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.

*Ramón Freixa*

### Per a començar

Gaspatxo o consomé segons temporada.

AL·LERGÒGENS: GASPATXO 12, CONSOMÉ 3, 6 i 9

### DE LA GRANJA

#### Plat principal

Amanida de quinoa amb pollastre rostit, poma, ceba, pastanaga, ravenets i nous pelades amb amaniment de mango.

AL·LERGÒGENS: 8 i 12

#### Postres

Fruita de temporada.

### DE LA BARCA

#### Entrant

Amanida de blat i llenties amb amaniment de xili dolç i llimona, pebrot, pinya i gall dindi.

AL·LERGÒGENS: 1 i 12

#### Plat principal

Lluç\*\*a la planxa amb salsa de cava, patates tallades a rodanxes, tirabecs i grills de tomàquet escalivat.

AL·LERGÒGENS: 1, 4, 7 i 12

#### Postres

Fruita de temporada.

### DEL MOLÍ

#### Entrant

Amanida verda amb melva\*\*, remolatxa, cirerols i ceba tendra.

AL·LERGÒGENS: 4 i 12

#### Plat principal

Rigatoni amb salsa cremosa de porros i mostassa antiga, tomàquet sec i parmesà ratllat.

AL·LERGÒGENS: 1, 3, 7, 10 i 12

#### Postres

Triangles de formatge i panses.

AL·LERGÒGENS: 7

Mantega, tomàquet natural, oli d’oliva verge extra Oleoestepa, vinagre, sal i pebre. Cafè, infusions variades, bombó.

AL·LERGÒGENS: 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.

### SERVEI DE BEGUDES

Martini Rosso.

Whisky Glenfiddich 12 anys.

Whisky Cutty Sark.

Ginebra Nordés.

Ginebra Bombay Sapphire.

Ron Barceló añejo.

Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

(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

9



API

10



MOSTASSA

11



GRANS

12



DIÒXID DE SOFRE

13



TRAMUSSOS

14



MOLLUSCOS

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

*renfe*