

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

Ensalada de quinoa amb pollastre rostit, poma, ceba, carlota, ravenet i anous pelades amb amaniment de mango.

AL·LERGÒGENS: 8 i 12

Postres

Fruita de temporada.

DE LA BARCA

Entrant

Ensalada de blat i llentilles amb amaniment de xili dolç i llima, pebrot, pinya i polit.

AL·LERGÒGENS: 1 i 12

Plat principal

Lluç** a la planxa amb salsa de cava, creïlles forneres, tirabecs i grillons de tomaca rostida.

AL·LERGÒGENS: 1, 4, 7 i 12

Postres

Fruita de temporada.

DEL MOLÍ

Entrant

Ensalada verda amb melva**, remolatxa, tomaques cherry i ceba tendra fresca.

AL·LERGÒGENS: 4 i 12

Plat principal

Rigatoni amb salsa cremosa de porros amb mostassa antiga, tomaca seca i parmesà ratllat.

AL·LERGÒGENS: 1, 3, 7, 10 i 12

Postres

Tascons de formatge i panses.

AL·LERGÒGENS: 7

Mantega, tomaca 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 disculpe davant la possibilitat de la falta d’elecció del seu menú.

En compliment de la normativa vigent, posem a la seua disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si vosté té al·lèrgia o intolerància a algun aliment, per favor consulte 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 per anisakis que pogueren tindre 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’emportar-se, sense cap cost addicional, els aliments no consumits. Consulte amb les nostres tripulacions.

SELECCIÓ DE BEGUDA

SELECCIÓ DE CAVES

Cava Codorníu Seco.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

AL·LERGÒGENS: 12

VINS BLANCS

D.O. Rueda.

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

D.O. Catalunya (només 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.

SERVICI 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).

Prohibida la venda de begudes alcohòliques a menors de 18 anys.
L’abús d’alcohol és perillós per a la salut.

AL·LERGÒGENS

1



GLUTEN

2



CRUSTACIS

3



OUS

4



PEIX

5



CACAUETS

6



SOJA

7



LACTIS

8



FRUITS
DE CORFA

9



API

10



MOSTASSA

11



GRANS
DE SÈSAM

12



DIÒXID DE SOFRE
I SULFITS

13



TRAMUSSOS

14



MOL·LUSCOS

Elaborat en un catering en el qual es preparen aliments susceptibles de provocar al·lèrgies alimentàries.

renfe