

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

En cada plato indicamos entre paréntesis el número de la familia de los alérgenos que puede contener.

CONTAMINACIÓN CRUZADA

- [F] FREIDORA (1, 2, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)
[C] CORTADORA DE FIAMBRE (6, 10)
[P] PLANCHA (1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

FAMILIAS DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

- | | | |
|-----------------------|------------|----------------|
| 1. GLUTEN | 6. SOJA | 11. PESCADOS |
| 2. FRUTOS CON CÁSCARA | 7. MOSTAZA | 12. MOLUSCOS |
| 3. CACAHUETES | 8. APIO | 13. CRUSTÁCEOS |
| 4. ALTRAMUCES | 9. HUEVOS | 14. SULFITOS |
| 5. SÉSAMO | 10. LECHE | |

ENSALADAS

38. Ensalada de la huerta.....(9,11,14)
39. Ensalada de pollo crujiente.....[F](1,6,7,8,9,10,14)
40. Ensalada de rulo de cabra gratinado.....[P](2,10,14)
41. Ensalada cesar.....[F](1,6,7,8,9,10,11)
63. Ensalada templada de jamón ibérico y gulas.....[P,C](1,9,10,11,12,13,14)