

## 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

2. FRUTOS CON CÁSCARA

3. CACAHUETES

4. ALTRAMUCES

5. SÉSAMO

6. SOJA

7. MOSTAZA

8. APIO

9. HUEVOS

10. LECHE

11. PESCADOS

12. MOLUSCOS

13. CRUSTÁCEOS

14. SULFITOS

### POSTRES

90. Torrija caramelizada con helado de leche merengada.....(1,2,3,9,10)

91. BROWNIE: Bizcocho templado de chocolate con helado de  
vainilla..... (1,2,3,5,6,9,10,14)

92. Tarta de queso.....(1,2,3,6,9,10)

93. Trufas de chocolate al cacao (6 uds.).....(2,6,10)