

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 | |

TOSTADAS E IBÉRICOS

55. Tostada de pan de pueblo con jamón ibérico, rociada de aceite de oliva virgen y tomate untado.....[P,C](1,6,9,10)
56. Tostada de pan de pueblo con jamón ibérico, rulo de cabra, rociada de aceite de oliva virgen y tomate untado...[P,C](1,6,9,10,14)
10. Ración de jamón ibérico con tostas de pan tumaca.....[P,C](*1*5)