

EVALUACIÓN DE LA CARTA

Documento actualizado a fecha 12-05-2020

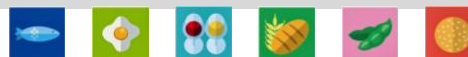
Listado de platos, con identificación de las sustancias que producen alergias e intolerancias alimentarias, recogidas en el Reglamento (UE) nº 1169 / 2011

PLATOS Y RACIONES :

SALMÓN MARINADO CON VODKA



SALMOREJO DE FRESONES CON ATÚN MARINADO



HUMUS DE LENTEJA ROJA



TABULÉ DE QUINOA Y BULGUR



CROQUETAS DE CHIPIRÓN

CONSULTAR

MOLLEJA DE TERNERA GLASEADA



TAQUITOS DE BACALAO GUIRALDO



CHIPIS CON SALSA HOISIN



CARACOLES CON PERRECHICOS



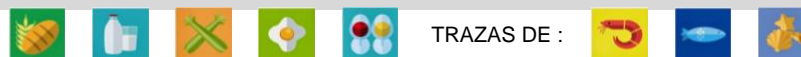
COSTILLA DE EUSKALTXEM



ARROZ MELOSO DE RABO Y MANITAS DE CERDO



CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO



GRUPO DE ALÉRGENOS : TRAZAS DE = PUEDE CONTENER



**PLATOS Y RACIONES :**

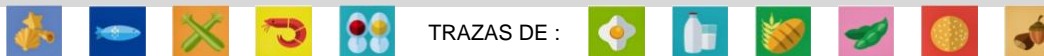
TARTAR DE ATÚN ROJO CON AJOBLANCO DE PISTACHOS



OSTRAS AL NATURAL



OSTRA CLASIC MIGNOTE



OSTRA CEVICHE



OSTRA PONZU



**POSTRES :**

CREMA CATALANA CARAMELIZADA



MOUSSE DE VAINILLA Y SABLE A LA CANELA



CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO Y FRAMBUESAS



**PAN, PICOS o TOSTADAS**



**GRUPO DE ALÉRGENOS : TRAZAS DE = PUEDE CONTENER**



## TABLA DE LOS 14 ALÉRGENOS \*



\* Conforme a la clasificación de sustancias establecida por el: **REGLAMENTO (UE) Nº 1169 / 2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO**, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.