

TABLA DE ALÉRGENOS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS. V. 02.1. Agosto 2021

(Los alérgenos de origen animal declarados (Crustáceos, Moluscos, Pescado, Huevo y Lácteos) solo están presentes en forma de "posibilidad de presencia de trazas", no como ingredientes)

ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE PRODUCEN INTOLERANCIAS		Cereales con gluten	Crustáceos	Moluscos	Pescados	Huevo	Cacahuete	Soja	Altramuz	Frutos secos	Productos lácteos	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido de azufre y sulfitos	Libre de alérgenos
ENTRADAS																
1	Pan															
2	Nachos con guacamole S/G															
3	Hummus de Ceccineri															
4	Ensalada de Pera rostizada S/G															
5	Dúo de tacos (Cochinita de carne vegetal)															
6	Dúo de tacos S (Mole de carne vegetal y champiñones)															
7	Steak tartar de Beyond Meat															
PRINCIPALES																
11	Ramen Thai															
12	Strogonoff de carne vegetal															
13	Tajín vegetariano															
19	Pad Thai															
20	Arroz negro con satay de carne vegetal															
BURGERS																
21	Burger Toscana															
22	Burger trufada															
24	New York Chicken Burger															
25	Pulled Burger															
26	Doble Beyond Burger															
POSTRES																
27	Tiramisú															
28	Tarta de queso															
29	Copa de almendras															
30	Tarta Ferrero Rocher															