



En cumplimiento del Reglamento
(UE) nº 1169/2011 sobre la información
alimentaria facilitada al consumidor



LA SIESTA

**En nuestra carta se ha tenido en cuenta los Alérgenos
de nuestras materias primas y del proceso de elaboración.**

**Pregunte a nuestro personal para subsanar en la medida de lo posible
La presencia de Alérgenos en nuestros platos.**

LA SIESTA

[illegible]

Leyenda de los alérgenos.

X: Alérgenos que contiene los platos en su materia prima.

F: Alérgenos que contiene los platos por su elaboración en freidora.

LA SIESTA

	ALÉRGENOS	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido azufre	Altramucés	Moluscos
	CARTA														
15	DELICIAS DE POLLO AL LIMON	X		F	F			F							
16	PATATAS BRAVAS	F		X	F			F					X		
17	FLAMENQUIN DE SERRANO	X		X	F			F							
18	BULLTACO	X			X		X					X	X		
19	TATAKO	X					X					X	X		
20	NOODLES THAI	X		X			X					X	X		
21	NOODLES UDON	X	X				X	X	X			X	X		
22	RISOTTO DE BOLETUS							X							
23	RISOTTO DE LANGOSTINOS		X					X					X		
24	PASTA	X		X											
25	BOLOGNESA												X		
26	CARBONARA			X			X	X							
27	ALIO E OLIO														
28	TORTELINI DE HIGO	X		X				X					X		

Leyenda de los alérgenos.

X: Alérgenos que contiene los platos en su materia prima.

F: Alérgenos que contiene los platos por su elaboración en freidora.

LA SIESTA

	ALÉRGENOS														
	CARTA														
29	CANELONES ROLLITOS DE CONFIT DE PATO	X		X			X					X	X		
30	REVUELTO DE SALMON CON CALABACIN	X		X	X		X		X						
31	HUEVOS TARTUFOIE	F		X	F			F							
32	ENSALADA LA SIESTA	F		X	F			X	X		X		X		
33	ENSALADA DE MANGO												X		
34	WOK DE VERDURAS CON MIRIN Y TERIYAKY	X					X					X	X		
35	HAMBURGUESA	X		X	F		X	X					X		
36	PUNTAS DE SOLOMILLO	F		F	F			F					X		
37	CHURRASCO IBERICO	F		F	F			F					X		
38	ABANICO IBERICO	F		F	F			F					X		
39	ENTRAÑA DE TERNERA	F		F	F		X	X					X		
40	RABO DE TORO	F		F	F			F					X		
41	TATAKI DE SOLOMILLO IBERICO	X					X					X	X		
42	ENTRECOT DE TERNERA	F		F	F			F					X		

Leyenda de los alérgenos.

X: Alérgenos que contiene los platos en su materia prima.

F: Alérgenos que contiene los platos por su elaboración en freidora.

LA SIESTA

	ALÉRGENOS CARTA	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuet	Soja	Leche	Frutos cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido azufre	Altramuc es	Moluscos
43	MOGOTE IBERICO														
44	CODILLO ASADO							X					X		
45	LOMO DE BACALAO CONFITADO	X			X		X	X				X	X		X
46	LOMO DE BACALAO AL PIL PIL	X			X		X	X				X	X		X
47	MERLUZA DE PINCHO A LA GALLEGA	X			X		X	X				X	X		X
48	LOMO DE BACALAO FRITO	X		F	X			F							
49	SALMON PLANCHA	X			X		X					X	X		
50	PULPO A LA BRASA							X							X
51	ROSADA FRITA	X		F	X			F					X		
52	TATAKI DE ATUN	X			X		X					X	X		
53	TARTA DE QUESO	X		X				X							
54	TARTA DE LA ABUELA	X		X				X							
55	MUERTE POR CHOCOLATE	X		X				X	X				X		
56	CARROT CAKE CON TOPPING DE QUESO	X		X				X	X				X		

Leyenda de los alérgenos.

X: Alérgenos que contiene los platos en su materia prima.

F: Alérgenos que contiene los platos por su elaboración en freidora.

LA SIESTA

	ALÉRGENOS CARTA	Gluten 	Crustáceos 	Huevo 	Pescado 	Cacahuet 	Soja 	Leche 	Frutos cascara 	Apio 	Mostaza 	Sésamo 	Dióxido azufre 	Altramuc es 	Moluscos 
57	TIRAMISU DE BAYLEIS	X		X				X					X		
58															
59															
60															
61															
62															
63															
64															
65															
66															
67															
68															
69															
70															

Leyenda de los alérgenos.
X: Alérgenos que contiene los platos en su materia prima.
F: Alérgenos que contiene los platos por su elaboración en freidora.

ALÉRGENOS		Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuets	Soja	Leche	Frutos cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido azufre	Altramuc es	Moluscos
SUGERENCIAS															
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
Leyenda de los alérgenos. X: Alérgenos que contiene los platos en su materia prima. F: Alérgenos que contiene los platos por su elaboración en freidora.															