



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



LA SIESTA MARIA LA JUDIA

**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 MARIA LA JUDIA

	ALÉRGENOS	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuets	Soja	Leche	Frutos cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido azufre	Altramucos	Moluscos
	CARTA														
1	SALMOREJO CORDOBES	X		X			X						X		
2	TAQUITOS DE SALMON				X		X	X				X	X		
3	TOSTA DE LOMO DE SARDINA	X			X		X								
4	TARTAR DE ATUN	X		F	X		X	F			X	F	X		
5	TOSTA DE QUESO DE CABRA	X					X	X							
6	BERENJENAS FRITAS	X		F	F		F	X				F	F		
7	CREMOSAS CROQUETAS DE PRINGA	X		X	F		F	X				F	F		
8	DELICIAS DE POLLO AL LIMON	X		F	F		F	F				F	F		
9	PATATAS BRAVAS	X		F	X		F	X				F	X		
10	FLAMENQUIN SERRANO	X		X	F		F	F				F	F		
11	PAN BAO DE ATUN	X		X	X	X	X	X	X			X			
12	PAN BAO DE RABO DE TORO	X		X		X		X	X			X	X		
13	ENSALADA LA SIESTA	X		X	F		F	F	X			F	X		
14	ENSALADA DE MANGO								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 MARIA LA JUDIA

	ALÉRGENOS	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuet	Soja	Leche	Frutos cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido azufre	Altramuc es	Moluscos
	CARTA														
15	NOODLES THAI CON VERDURAS	X			X		X			X					
16	NOODLES UDON CON VERDURAS	X	X	X	X	X	X			X		X	X		
17	RISOTTO DE BOLETUS							X							
18	RISOTTO DE LANGOSTINO		X					X							
19	PASTA	X		X											
20	CARBONARA						X	X							
21	BOLOÑESA														
22	ROLLITOS DE CONFIT DE PATO	X		F	F		X	F				X	X		
23	HUEVOS TARTUFOIE	F		X	F		F	F				F	F		
24	LOMO DE BACALAO AL PIL PIL	X	X	X	X		X	X		X			X		X
25	LUBINA A LA ESPALDA				X										
26	SALMON EN TEMPURA	X		F	X		F	X				F	F		
27	LOMO DE BACALAO FRITO	X		F	X		F	F				F	F		
28	PULPO A LA BRASA							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.

	ALÉRGENOS	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuets	Soja	Leche	Frutos cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido azufre	Altramuc es	Moluscos
	CARTA														
29	TATAKI DE ATUN				X		X					X	X		
30	HAMBURGUESA DEL CHEF	X		X	F		F	X				X	X		
31	PUNTAS DE SOLOMILLO	F		F	F		F	F				F	X		
32	ABANICO IBERICO	F		F	F		F	F				F	F		
33	VACIO DE TERNERA												X		
34	RABO DE TORO	F		F	F		F	X				F	X		
35	COSTILLA DE TERNERA	F		F	F		F	X				F	F		
36	TATAKI DE SOLOMILLO IBERICO						X								
37	ENTRECOT DE TERNERA	F		F	F		F	F				F			
38	BROWNIE SOBRE CREMA DE CHOCOLATE BLANCO	X		X				X							
39	TARTA DE QUESO	X		X				X							
40	GOFRE	X		X				X							
41	SMOOTHIES	X		X				X							
42	CARROL CAKE	X		X				X	X				X		
Legenda 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.															