



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

	ALÉRGENOS	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuets	Soja	Leche	Frutos cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido azufre	Altramuc es	Moluscos
	CARTA														
1	SALMOREJO	X		X			X						X		
2	TOSTA DE ATUN ROJO AHUMADO	X			X		X								
3	TOSTA DE QUESO DE CABRA FOIE Y SALSAS CUMBERLAND	X					X	X					X		
4	TOSTILLA DE PATATAS	F		X	F			F							
5	BERENJENAS FRITAS	X		F	F			F							
6	CROQUETAS CASERAS	X		X	F			X							
7	DIPEO CORDOBES	X		X	F			F					X		
8	DELICIAS DE POLLO AL LIMON	X		F	F			F							
9	PATATAS BRAVAS	F		X	F			F					X		
10	FLAMENQUIN DE SERRANO	X		X	F			F							
11	BULLTACO	X			X		X	X				X	X		
12	TATAKO	X			X		X	X				X	X		
13	NOODLES THAI	X	X	X	X	X	X		X			X	X		X
14	NOODLES UDON	X	X	X	X	X	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	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido azufre	Altramucos	Moluscos
	CARTA														
15	RISOTTO DE BOLETUS							X							
16	RISOTTO DE LANGOSTINOS		X					X					X		
17	PASTA	X		X											
18	BOLOGNESA												X		
19	TORTELINI DE HIGO	X		X				X					X		
20	CANELONES ROLLITOS DE CONFIT DE PATO	X		X			X					X	X		X
21	REVUELTO DE SALMON CON CALABACIN	X		X	X		X		X						
22	HUEVOS TARTUFOIE	F		X	F			F							
23	ENSALADA LA SIESTA	F		X	F			X	X		X		X		
24	ENSALADA DE MANGO							X	X				X		
25	WOK DE VERDURAS CON MIRIN Y TERIYAKY	X	X				X		X			X	X		X
26	CANELONES ROLLITOS DE CONFIT DE PATO	X		X			X					X	X		X
27	CHURRASCO IBERICO	F		F	F			F					X		
28	ABANICO IBERICO	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 	Cacahuete 	Soja 	Leche 	Frutos cáscara 	Apio 	Mostaza 	Sésamo 	Dióxido azufre 	Altramuc es 	Moluscos 
29	RABO DE TORO	F		F	F			F					X		
30	TATAKI DE SOLOMILLO IBERICO	X					X								X
31	ENTRECOT DE TERNERA	F		F	F			F					X		
32	CODILLO ASADO							X					X		
33	LOMO DE BACALAO CONFITADO				X								X		X
34	LOMO DE BACALAO AL PIL PIL	X			X								X		X
35	LOMO DE BACALAO FRITO	X		F	X			F							
36	SALMON PLANCHA				X		X						X		X
37	PULPO A LA BRASA							X							X
38	ROSADA FRITA	X		F	X			F							
39	TATAKI DE ATUN				X		X								
40	TARTA DE QUESO	X		X				X							
41	MUERTE POR CHOCOLATE	X		X				X	X				X		
42	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.

	ALÉRGENOS	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuet	Soja	Leche	Frutos cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido azufre	Altramuc es	Moluscos
	CARTA														
43	TIRAMISU DE BAYLEIS	X		X				X					X		
44															
45															
46															
47															
48															
49															
50															
51															
52															
53															
54															
55															
56															

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 SUGERENCIAS		Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuets	Soja	Leche	Frutos cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido azufre	Altramuc es	Moluscos
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.