

Alérgenos - Aunque ofrecemos opciones sin gluten, no podemos garantizar que ningún plato esté completamente libre de gluten debido al uso compartido de equipos y zonas de preparación en la cocina. Los clientes con alergias severas deben usar su propio criterio.

Tapas clásicas

Croquetas. (producto previamente congelado) *gluten, lácteos, mostaza, frutos con cáscara, pescado, crustáceos, moluscos*

Croqueta veganas. *gluten, mostaza, soja*

Surtido de quesos. *lácteos*

Tortilla. *gluten, soja, sulfitos, huevos*

Plato de jamón ibérico. /

Salchichón. *lácteos, mostaza, sulfitos*

Pan de coca con tomate. *gluten*

Tapas vegetarianas

Patatas bravas. *lácteos, huevos*

Pimientos de padrón.

Burrata. *lácteos, frutos de cáscara*

Berenjena asada. *lácteos, sésamo (con salsa vegana: frutos con cáscara, gluten)*

Coliflor asada. *sésamo*

Tapas de carne

Solomillo de buey. *lácteos, apio*

Carrillera de cerdo. *apio, sulfitos, lácteos, frutos con cáscara*

Pollo. *soja, gluten, sesamo*

Estofado de chorizo. *gluten, lácteos*

Tapas del mar

Pulpo. (producto previamente congelado) *moluscos, lácteos*

Tataki atún. (producto previamente congelado) *sésamo, lácteos, soja, frutos secos, crustáceos, pescado*

Gambas. (producto previamente congelado) *crustáceos, sésamo, soja, lácteos*

Anchoas. *pescado, crustáceos, lácteos, gluten*

Arroz (tapas)

Arroz. (producto previamente congelado) *pescado, crustáceos, moluscos, apio, mostaza*

Pasta (tapas)

Ravioli. *gluten, lácteos, huevo, apio. puede contener trazas de: pescado, crustáceos, soja y frutos de cáscara*

Canelón. *lácteos, huevos, gluten, apio*

Postres

Cheesecake. *gluten, huevos, soja, lácteos, frutos secos*

Surtido de quesos. *lácteos*

Panacota. *lácteos*

Coco. *frutos de cáscara*

Brownie. *lácteos, huevo, frutos secos, gluten*