

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 de gambas (producto previamente congelado). *gluten, lácteos, pescado, crustáceos, moluscos, mostaza, soja*

Croquetas veganas de boletus. *gluten, mostaza, soja*

Surtido de quesos. *lácteos*

Estofado de chorizos. *lácteos, gluten, sulfitos*

Plato de jamón ibérico. /

Salchichón. *lácteos*

Pan de coca con tomate. *gluten*

Tapas vegetarianas

Patatas bravas. *lácteos, huevos*

Pimientos de padrón. /

Zanahorias glaseadas - *lácteos, sésamo, sulfitos*

Steak de apionabo - *frutos con cáscara*

Burrata. *lácteos, frutos de cáscara, sulfitos*

Tapas de carne

Carrillera. *gluten, huevos, sulfitos*

Solomillo. *lácteos, sulfitos, mostaza*

Butifarra. *gluten, pescado*

Pollo. *gluten, soja, sésamo*

Tapas del mar

Anchoas. *Moluscos, lácteos, crustáceos, gluten*

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

Gambas (producto previamente congelado). *apio, cacahuetes, gluten, soja, moluscos, crustáceos, sulfitos*

Tartar de atún (producto previamente congelado). *pescado, gluten, soja*

Arroz(tapas)

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

Pasta(tapas)

Raviolis. *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, gluten (kadaif), frutos de cáscara (pistacho)*

Coco. *frutos de cáscara*

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