



Alérgenos — información al cliente

REGLAMENTO UE 1169/2011 (INCO) — 14 ALÉRGENOS PRINCIPALES


Esta es la lista de los 14 alérgenos principales que pueden estar presentes en nuestros platos. En caso de alergia o intolerancia, infórmelo a su camarero ANTES de pedir: adaptaremos o aconsejaremos.

1.  Cereales con gluten


2.  Crustáceos

3.  Huevos

4.  Pescado

5.  Cacahuets

6.  Soja

7.  Leche y lactosa

8.  Frutos de cáscara

9.  Apio

10.  Mostaza

11.  Sésamo

12.  Sulfitos

13.  Altramuces

14.  Moluscos

Contaminación cruzada

Nuestra cocina comparte las mismas superficies, utensilios y aceite de fritura. Pueden existir trazas de todos los alérgenos. Para alergias graves, avise obligatoriamente al servicio antes de pedir.