



Información sobre: Alergias e intolerancias alimentarias

Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, a continuación incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. En esta tabla se indican los alérgenos de obligada declaración en el reglamento 1169/2011, si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria no incluida en esta tabla indíquenoslo.

A – Alérgeno presente en el alimento

T – Puede contener trazas en función del suministrador de los productos

	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	CACHIETE	FRUTOS DE CÁSCARA	SO ₂	SULFITO	MOSTAZA	APIO	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	SOJA
058# TUPI <i>Añadido con anís. Las vasijas de barro catalanas le dan su nombre</i>		A						T					
070# LANGRES <i>Lavado con licor de Marc de Borgoña</i>		A						T					
087# BANON CHEVRE FEUILLE <i>Sumergido en aguardiente y envuelto en hoja de castaño</i>		A						T					
091# EPOISSES <i>Toque animal combinado con Brandy (Marc)</i>		A						T					
138# STINKING BISHOP <i>Muy oloroso. Lavado con sidra de pera Perry</i>		A						T					
141# THURGAUER WEINKÄSE <i>Olores intensos que en boca pasan a ser suaves y lácticos</i>		A						T					