

Alérgenos

Estas 14 sustancias pueden causar alergias o intolerancias y deben declararse en los alimentos.

¿Tienes alguna alergia o intolerancia? Pregunta a nuestro personal por los alérgenos de cada plato antes de pedir. Tenemos la información por escrito.

1

Cereales que contienen gluten

Trigo (como espelta y trigo khorasán), centeno, cebada, avena y sus productos

2

Crustáceos

Gambas, langostinos, cangrejos...

3

Huevos

Y los productos que los lleven

4

Pescado

Y los productos que lo lleven

5

Cacahuetes

Y los productos que los lleven

6

Soja

Y los productos que la lleven

7

Leche

Y sus derivados, incluida la lactosa

8

Frutos de cáscara

Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia

9

Apio

Y los productos que lo lleven

10

Mostaza

Y los productos que la lleven

11

Granos de sésamo

Y los productos que los lleven

12

Dióxido de azufre y sulfitos

En más de 10 mg/kg o 10 mg/litro (como SO₂)

13

Altramuces

Y los productos que los lleven

14

Moluscos

Mejillones, almejas, calamares, pulpo...

Si no estamos seguros de lo que lleva un plato, lo consultamos: nunca lo adivinamos.