

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS DEL RESTAURANTE EL BARRACÓN (MENÚ)

PRIMEROS PLATOS	Glutén	Leche	Huevo	Pescado	Cacahuete	Frutos de cáscara	SO ₂ y sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
<i>Sopa de ajo</i>	X	X (por el Avecrem)	X	X (por el Avecrem)					X (por el Avecrem)	X (por el Avecrem)		X (por el Avecrem)		
<i>Sopa de cocido</i>		X (por el Avecrem)	X (por el Avecrem)	X (por el Avecrem)					X (por el Avecrem)	X (por el Avecrem)		X (por el Avecrem)		
<i>Sopa de verduras</i>	X	X	X	X					X	X				X
<i>Sopa de marisco</i>	X	X	X	X					X	X	X			X
<i>Lentejas estofadas</i>	X	X (trazas)	X						X					
<i>Judías blancas de casa</i>	X	X (trazas)	X	X					X					
<i>Judías pintas de casa</i>	X	X (trazas)	X	X					X					
<i>Fabada asturiana</i>	X	X (trazas)	X	X					X	X				X
<i>Pote gallego</i>	X	X (trazas)	X	X					X	X				X
<i>Potaje</i>	X	X (trazas)	X	X					X	X				X
<i>Crema de calabaza</i>		X	X (por el Avecrem)	X (por el Avecrem)					X (por el Avecrem)	X (por el Avecrem)				X
<i>Crema de champiñón</i>		X												X
<i>Crema de puerros</i>		X	X (por el Avecrem)	X (por el Avecrem)					X (por el Avecrem)	X (por el Avecrem)				X
<i>Crema de espárragos</i>		X	X (por el Avecrem)	X (por el Avecrem)					X (por el Avecrem)	X (por el Avecrem)				X
<i>Crema de espárragos trigueros</i>		X												X
<i>Crema de calabacín</i>		X	X (por el Avecrem)	X (por el Avecrem)					X (por el Avecrem)	X (por el Avecrem)				X
<i>Crema de verduras con picatostes</i>	X													
<i>Crema de langosta natural</i>	X	X		X					X	X	X			X
<i>Crema de legumbres con picatostes</i>	X	X	X	X					X	X				X
<i>Patatas guisadas con costillas adobadas</i>	X	X	X	X					X	X				X
<i>Patatas guisadas con bonito (Marmitako)</i>	X	X	X	X					X	X				X
<i>Patatas con bechamel gratinadas</i>	X	X												X
<i>Judías blancas a la vinagreta</i>							X							
<i>Pisto manchego</i>	X	X	X	X					X	X				X
<i>Revuelto de tomate con picatostes</i>	X		X											

Para los platos fuera de la carta pregunte a nuestro personal. Por las condiciones que se dan en nuestra cocina no podemos asegurar la no contaminación cruzada por lo que indique a nuestro personal su alergia o intolerancia.

Nerea Alonso Camarasa. Diplomada en Nutrición Humana y Dietética / Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS DEL RESTAURANTE EL BARRACÓN (MENÚ)

PRIMEROS PLATOS	Glutén	Leche	Huevo	Pescado	Cacahuete	Frutos de cáscara	SO ₂ y sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
<i>Macarrones con tomate gratinados</i>	X	X	X											
<i>Macarrones a la boloñesa</i>	X	X	X											
<i>Macarrones con bechamel gratinados</i>	X	X	X											
<i>Espaguetis a la carbonara</i>	X	X	X									X		
<i>Espaguetis a la boloñesa</i>	X		X											
<i>Raviolis de carne con tomate</i>	X	X	X	X (trazas)		X (trazas)			X (trazas)	X (trazas)				
<i>Coditos con tomate gratinados</i>	X	X	X											
<i>Salmorejo</i>			X				X							
<i>Gazpacho</i>	X						X							
<i>Entremeses variados</i>		X										X		
<i>Ensalada surtida</i>			X	X										
<i>Ensalada campera</i>			X	X			X							
<i>Ensalada de gulas</i>				X						X				
<i>Ensalada de pollo con salsa rosa</i>			X				X					X		
<i>Ensalada italiana</i>	X	X	X				X					X		
<i>Ensaladilla rusa</i>			X	X			X					X		
<i>Ensalada de cangejo con salsa rosa</i>	X	X	X	X			X			X (trazas)	X (trazas)	X		
<i>Huevos rellenos de atún</i>			X	X			X					X		
<i>Arroz a la cubana</i>	X	X	X	X						X		X		
<i>Paella mixta</i>	X	X	X	X			X		X	X	X	X		
<i>Arroz a banda</i>	X	X	X	X			X		X	X	X	X		
<i>Fideuá</i>	X		X	X					X	X	X	X		
PRIMEROS PLATOS	Glutén	Leche	Huevo	Pescado	Cacahuete	Frutos de cáscara	SO ₂ y sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
<i>Menestra de verduras</i>														
<i>Espárragos con mahonesa</i>			X				X					X		
<i>Guisantes salteados con jamón</i>														
<i>Guisantes a la francesa</i>	X	X	X	X (trazas)					X	X (trazas)		X		
<i>Judías verdes salteadas con jamón</i>														
<i>Acelgas naturales rehogadas con ajitos</i>														
<i>Coliflor con mahonesa</i>			X				X					X		
<i>Coliflor con bechamel</i>	X	X	X	X						X		X		
<i>Espinacas a la crema gratinadas</i>	X	X	X	X						X		X		

Para los platos fuera de la carta pregunte a nuestro personal. Por las condiciones que se dan en nuestra cocina no podemos asegurar la no contaminación cruzada por lo que indique a nuestro personal su alergia o intolerancia.

Nerea Alonso Camarasa. Diplomada en Nutrición Humana y Dietética / Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS DEL RESTAURANTE EL BARRACÓN (MENÚ)

SEGUNDOS PLATOS_CARNES	Glutén	Leche	Huevo	Pescado	Cacahuete	Frutos de cáscara	SO2 y sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
<i>Bistec de ternera a la plancha</i>														
<i>Ragout de ternera</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)		X		
<i>Ternera a la jardinera</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)		X		
<i>Ternera asada en su jugo</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)		X		
<i>Ternera asada en su jugo con pasas moscatel</i>	X	X	X	X (trazas)		X	X		X	X (trazas)		X		
<i>Pavo asado en su jugo con pasas moscatel</i>	X	X	X	X (trazas)		X	X		X	X (trazas)		X		
<i>Jamón asado en su jugo</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)		X		
<i>Cinta de lomo a la plancha con crema de roquefort</i>		X										X		
<i>Cinta de lomo a la plancha con huevo frito</i>			X											
<i>Cinta de lomo a la plancha</i>														
<i>Cinta de lomo rebozada</i>	X		X											
<i>Cordero a la riojana</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)		X		
<i>Caldereta de cordero</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)		X		
<i>Chuleta de cerdo a la brasa</i>														
<i>Chuleta de Sajonia a la brasa</i>		X (trazas)										X (trazas)		
<i>Lacón a la gallega</i>														
<i>Lacón a la brasa</i>														
<i>Salchichas con huevo frito</i>		X (trazas)	X				X							
<i>Hamburguesas de la casa</i>														
<i>Albóndigas de ternera de la casa</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)		X		
<i>Pastel de carne gratinado</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)		X		
<i>Callos a la madrileña caseros</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)		X		
<i>Churrasco argentino a la brasa</i>														
<i>Pinchos morunos a la parrilla</i>		X (trazas)												
<i>San Jacobos de la casa</i>	X	X	X									X		
<i>Escalopines rellenos de jamón y queso</i>	X	X	X									X		
<i>Conejo al ajillo</i>							X							
<i>Rabo de toro estofado</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)		X		

Para los platos fuera de la carta pregunte a nuestro personal. Por las condiciones que se dan en nuestra cocina no podemos asegurar la no contaminación cruzada por lo que indique a nuestro personal su alergia o intolerancia.

Nerea Alonso Camarasa. Diplomada en Nutrición Humana y Dietética / Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS DEL RESTAURANTE EL BARRACÓN (MENÚ)

SEGUNDOS PLATOS_CARNES	Glutén	Leche	Huevo	Pescado	Cacahuete	Frutos de cáscara	SO2 y sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
<i>Costillas asadas a la barbacoa</i>	X	X	X	X (trazas)		X(trazas)	X		X	X (trazas)		X		
<i>Escalope de cerdo</i>	X		X											
<i>Escalope de ternera</i>	X		X											
<i>Filete al champiñón</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)		X		
<i>Filete al limón</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)		X		
<i>Filete a la pimienta verde</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)		X		
<i>Filete con boletus</i>	X	X	X						X			X		
<i>Pimientos verdes asados rellenos de carne</i>			X											
<i>Pollo asado</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)		X		
<i>Pollo guisado a la cerveza</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)		X		
<i>Pollo guisado a la sidra</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)		X		
<i>Pollo al chilindrón</i>	X	X	X	X (trazas)		X	X		X	X (trazas)		X		
<i>Pollo al ajillo</i>							X							
<i>Alitas de pollo al ajillo</i>							X							
<i>Filete de pollo a la plancha</i>														
<i>Filete de pollo empanado</i>	X		X											
<i>Pechuga de pollo Villaroy</i>	X	X	X (trazas)											
SEGUNDOS PLATOS_HUEVOS	Glutén	Leche	Huevo	Pescado	Cacahuete	Frutos de cáscara	SO2 y sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
<i>Tortilla española</i>			X											
<i>Tortilla Barracón</i>			X											
<i>Tortilla francesa</i>			X											
<i>Tortilla francesa de atún</i>			X	X										
<i>Tortilla francesa de queso</i>		X	X											
<i>Tortilla francesa de jamón</i>		X	X									X		
<i>Tortilla francesa de chorizo</i>		X (trazas)	X											
SEGUNDOS PLATOS_PESCADOS	Glutén	Leche	Huevo	Pescado	Cacahuete	Frutos de cáscara	SO2 y sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
<i>Patatas rellenas de atún</i>			X	X			X					X		
<i>Boquerones a la andaluza</i>	X			X										
<i>Filete de merluza a la plancha</i>				X										
<i>Filete de merluza a la romana</i>	X		X	X										

Para los platos fuera de la carta pregunte a nuestro personal. Por las condiciones que se dan en nuestra cocina no podemos asegurar la no contaminación cruzada por lo que indique a nuestro personal su alergia o intolerancia.

Nerea Alonso Camarasa. Diplomada en Nutrición Humana y Dietética / Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS DEL RESTAURANTE EL BARRACÓN (MENÚ)

<i>Merluza en salsa verde</i>	X	X	X	X			X		X	X		X		
<i>Filete de gallo a la plancha</i>				X										
<i>Filete de gallo a la romana</i>	X		X	X										
<i>Rodaballo al horno</i>				X			X							
<i>Taquitos de cazón adobados</i>	X			X			X							
<i>Emperador a la plancha</i>				X										
<i>Emperador al ajillo</i>				X			X							
<i>Bacalao con tomate</i>	X			X										
<i>Bonito con tomate</i>	X	X	X	X			X		X	X (trazas)		X		
<i>Filete de mero a la romana</i>	X		X	X										
<i>Bonito con pisto</i>	X	X	X	X			X		X	X (trazas)		X		
<i>Calamares a la romana</i>	X										X			
<i>Calamares a la americana con arroz blanco</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)	X	X		
<i>Calamares a la riojana con arroz blanco</i>	X	X	X	X (trazas)			X		X	X (trazas)	X	X		
POSTRES	Glutén	Leche	Huevo	Pescado	Cacahuete	Frutos de cáscara	SO2 y sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
<i>Arroz con leche casero</i>		X										X		
<i>Natillas caseras</i>	X	X	X									X		
<i>Crema de yogur y chocolate blanco</i>		X	X			X						X		
<i>Tarta de queso</i>		X										X		
<i>Tarta de chocolate</i>	X	X	X			X						X		
<i>Tarta de manzana</i>	X	X	X				X							
<i>Bizcocho de naranja casero</i>	X	X	X											
<i>Piña en almíbar</i>														
<i>Melocotón en almíbar</i>														
<i>Yogur</i>		X												
<i>Yogur desnatado</i>		X												

Para los platos fuera de la carta pregunte a nuestro personal. Por las condiciones que se dan en nuestra cocina no podemos asegurar la no contaminación cruzada por lo que indique a nuestro personal su alergia o intolerancia.

Nerea Alonso Camarasa. Diplomada en Nutrición Humana y Dietética / Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.