







RESTAURANTE  
— 1975 —  
**BOTAFUMEIRO**  
BARCELONA

 botafumeirobarcelona  
 @botafumeirobcn  
 @botafumeirobcn  
 botafumeirobarcelona  
**#botafumeirobcn**

## ENTRANTS STARTERS

Pernil de glà ibèric FISAN Alta Gastronomia *Iberian acorn-fed ham FISAN High Gastronomy*  
 Anxoves de l'Escala y vinagre de Mòdena *Anchovies*  
 Salmó fumat Noruec *Norwegian smoked salmon*  
 Foie d'oca del Perigord amb coulis de mango *Perigord goose foie with mango coulis*  
 Caviar Osetra (50 gr) *"Osetra" caviar (50 gr.)*  
 Caviar Osetra (100 gr) *"Osetra" caviar (100 gr.)*  
 Tartar de tonyina Bluefin amb avocat *Tuna Bluefin tartare with avocado*  
 Salpicò de cranca *Spider crab cocktail*  
 Salpicò de llamàntol *Lobster cocktail*  
 Amanida verda d'hortalises de temporada *Seasonal green salad*  
 Amanida capritxosa d'advocat i llagostins amb bouquet d'enciams  
*Capricious salad with avocado & prawns on lettuce bouquet*  
 Amanida de ventresca de tonyina blanca i pebrots confitats *Green salad with tuna fish & sweet pepper*  
 Meló amb pernil ibèric de gla *Melon with Jabugo cured ham*  
 Amanida russa especial amb cranc *Special vegetable salad with mayonnaise and spider crab*  
 Amanida de llamàntol *Lobster salad*  
 Amanida de llagosta *Spiny Lobster salad*  
 Espàrrecs blancs de Navarra especials (dues salses *White asparagus (two sauces)*  
 Sopa de marisc i peix completa amb torrades de Rull *Fish and seafood soup with fried bread*  
 Canelons de marisc *Seafood cannelloni*  
 Croquetes de marisc *Seafood croquettes*  
 Bunyols de bacallà tradicionals *Traditional codfish fritters*  
 Calamars a l'andalusa *Deep fried squids rings (calamari)*  
 Carn de cranca tèbia amb crema de mostassa *Warm meat of crab with mustard cream*

## PLATS CLÀSSICS DE LA CUINA GALLEGA CLASSICS OF GALICIAN CUISINE

Empanada tradicional Botafumeiro "bacallà i panses" *Traditional Botafumeiro pie "cod & raisins"*  
 Caldo Gallego "recepta tradicional" *Special galician soup*  
 Pop a l'estil" Feira" *Octopus Feira style*  
 Lacón gallec amb grelos *Pork shoulder with turnips tops*

## MARISCS "SELECCIÓ BOTAFUMEIRO" BOTAFUMEIRO SEAFOOD SELECTION

Ostres escollides (1/2 dotzena) *Selected oysters (1/2 dozen)*  
 Cloïses especials vives (1/2 dotzena) *Special alive clams (1/2 dozen)*  
 Cloïses a la marinera *Clams fisherman's style*  
 Peus de cabra cuïts *Stew barnacles*  
 Camarons *Special small prawns*  
 Nécores *Velvet crab*  
 Cargols de mar "Cañiellas" *Sea snails*  
 Espardenyes a la planxa *Grilled sea cucumbers*  
 Espardenyes saltejades amb cigron *Sea cucumbers with chickpeas*  
 Vieires al forn *Baked scallops*  
 Gambes de Palamós a la planxa (1/4 kg.) *Grilled Palamòs prawns*  
 Gambes de Palamós saltejades a l'all fresc (1/4 kg.) *Prawns from Palamòs with fresh garlic*  
 Escamarlans a l'estil Ferrol (1/4 kg.) *Scampi Ferrol style (1/4 kg)*  
 Bou de mar, segons pes (1 kg.) *Crab, depending on weight (1 kg)*  
 Pates de cranc reial (100 grs) *King crab paws (100 grs)*  
 Cranca de pedra, segons pes (1 kg.) *Spider crab, depending on weight (1 kg)*  
 Cranca al forn *Baked Spider crab*  
 Llamàntol Gallec cuit o a la graella, segons pes (1 kg.) *Lobster, depending on weight (1 kg) cooked or grilled*  
 Llagosta cuïta o a la graella, segons pes (1 kg.) *Spiny lobster, depending on weight (1 kg) cooked or grilled*  
 Llagosta Botafumeiro recepta clàssica, segons pes (1 kg.)  
*Spiny lobster Botafumeiro's style, depending on weight (1kg)*

## SAFATAS DE MARISC VARIAT VARIED SEAFOOD PLATTERS

**Safata "Cantàbrico" (freda) (una per a dos)**  
 Cranca, Bou, Cloïsses, Canyelles, Nècores, Peus de Cabra, Camarons, Gambeta, Escopinyes, Escamarlans,-  
 Llagostins i Closca de Salpicó  
**Special Cantabric Sea cold platter (one per two people)**  
*Spider crab, crab, oysters, clams, sea snails, velvet crabs, small shrimps, shrimps, cockle, Norway lobster, prawns & seafood cocktail*

**Mariscada a la graella (calenta) (una per a dos)**  
 Llamàntol, Escamarlans, Llagostins, Gambeta, Cloïses, Escopinyes, Sipia, Calamars, Vieires i Gambes  
**Special grilled assorted shellfish (hot) (one per two people)**  
*Lobster, Norway lobster, prawns, baby shrimps, clams, cockle, cuttlefish, squids, scallops & shrimps*

**Cassola de Marisc (una per a dos)**  
 Llamàntol, escamarlans, Gambes, Llagostins, Ostres i Cloïsses  
**Seafood especial casserole (one per two people)**  
*Lobster, Norway lobster, shrimps, prawns, oysters & clams*

La manca d'un producte es suplirà amb mes quantitat d'un altre  
*The lack of one product will be supply for more amount of another*

## PEIXOS SALVATGES PER RACIÓ WILD FISH PER PORTION

Segons temporada i mercat *Depending on season and market*

Orada al forn amb patates i ceba tendre glaseada  
*Oven baked sea bream with potatoes & spring onion ...*

Llobarro a la ceba tendre i xampinyons  
*Sea bass with spring onion & mushrooms*

Rap al vinagre de xerez con tomàquet natural y espinacs  
*Monkfish with Sherry vinegar with natural tomato and spinach*

Tronc de lluç de pinxo a la brasa de carbó natural  
*Grilled hake on oak charcoal grill*

Mero a la brasa, amb cloïsses o a la Donostiarra  
*Grilled grouper, with clams or Donostiarra*

Lluç de pinxo en salsa de marisc  
*Hake with seafood sauce*

Llenguado al Cava amb llagostins  
*Sole with cava sauce and shrimps*

Llom de Bacallà amb cigons i col saltada  
*Cod with chickpeas and sautéed cabbage*

Suquet de peix amb cloïsses  
*Fish stew with clams*

## PEIXOS SALVATGES WILD FISH

A la brasa de carbó d'alzina a l'estil orio  
*On oak charcoal grill "orio" style*

Lleguado, llobarro, besuc, orada, rèmol, lluç, etc...  
*Sole, sea bass, red bream, sea bream, turbot, hake, etc...*

Segons pes per peça (1 kg) *price per piece, by weight (1 kg)*  
 Per ració *Price per portion*

## ARRÒS AL CARBÓ CHARCOAL COOKED RICE

Paella de marisc Parellada  
*Seafood paella*

Paella amb Llámantol  
*Seafood paella with lobster*

Arròs negre amb Calamarcets de platja  
*Black rice ink fish tinted with small squids*

Arròs caldos amb Llamàntol flamejat  
*Juicy rice with lobster*

## CARNS A LA BRASA DE CARBÓ D'ALZINA MEAT ON OAK CHARCOAL GRILL

Mitjana D.O. Rubia Gallega a la brasa *Charcoal grilled T-Bone O.D. Blonde Galician veal*  
 Filet D.O. Rubia Gallega amb la seva guarnició *Charcoal grilled sirloin with garnishment*  
 Cabrit de llet de Segovia a la brasa *Charcoal grilled Segovia's kid goat*

**Salsa per acompanyar la carn** *Sauces to dressing meats*  
 -Roquefort i pebre verd *Roquefort and green pepper*

Coca de vidre amb tomàquet i oli d'oliva *Arbequina Thin bread with spread tomato and arbequina olive oil*  
 Servei de pa i aperitiu *Bread and snack service*  
 Guarnicions *Garnishes*

Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies e intoleràncies alimentàries. Sol·liciti informació al nostre personal. Gràcies.  
*There is available information concerning allergies and food intolerances. Request information to our staff. Thanks.*

**CUINA PERMANENT OPEN KITCHEN ALL DAY**  
 Des de les 12 del migdia a la 1 del matí.  
*From 12 p.m. to 1 a.m.*

## ENTRANTES STARTERS

Jamón de bellota ibérico FISAN Alta Gastronomía Iberian acorn-fed ham FISAN High Gastronomy  
 Anchoas de l'Escala y vinagre de Módena Anchovies  
 Salmón noruego ahumado cortado a cuchillo con su guarnición Norwegian smoked salmon  
 Foie de oca del Perigord con coulis de mango Perigord goose foie with mango coulis  
 Caviar Osetra (50 gr) "Osetra" caviar (50 gr.)  
 Caviar Osetra (100 gr) "Osetra" caviar (100 gr.)  
 Tartar de atún Bluefin con aguacate Tuna Bluefin tartare with avocado  
 Salpicón de centollo Spider crab cocktail  
 Salpicón de bogavante Lobster cocktail  
 Ensalada verde de hortalizas de temporada Seasonal green salad  
 Ensalada caprichosa de aguacate y langostinos con bouquet de lechugas  
 Capricious salad with avocado & prawns on lettuce bouquet  
 Ensalada de ventresca de bonito blanco y pimientos confitados Green salad with tuna fish & sweet pepper  
 Melón con jamón ibérico de bellota Melon with Jabugo cured ham  
 Ensaladilla rusa especial con centollo Special vegetable salad with mayonnaise and spider crab  
 Ensalada de bogavante Lobster salad  
 Ensalada de langosta Spiny Lobster salad  
 Espárragos blancos de Navarra especiales (dos salsas) White asparagus (two sauces)  
 Sopa de marisco y pescado completa con tostas de Rull Fish and seafood soup with fried bread  
 Canelones de marisco Seafood cannelloni  
 Croquetas de marisco Seafood croquettes  
 Buñuelos de bacalao tradicionales Traditional codfish fritters  
 Calamares a la andaluza Deep fried squids rings (calamari)  
 Carne de centollo templada con crema de mostaza Warm meat of crab with mustard cream

## PLATOS CLÁSICOS DE LA COCINA GALLEGA CLASSICS OF GALICIAN CUISINE

Empanada tradicional Botafumeiro "bacalao y pasas" Traditional Botafumeiro pie "cod & raisins"  
 Caldo Gallego "receta tradicional" Special galician soup  
 Pulpo estilo Feira Octopus Feira style  
 Lacón gallego con grelos Pork shoulder with turnips tops

## MARISCOS "SELECCIÓN BOTAFUMEIRO" BOTAFUMEIRO SEAFOOD SELECTION

Ostras elegidas (1/2 docena) Selected oysters (1/2 dozen)  
 Almejas especiales vivas (1/2 docena) Special alive clams (1/2 dozen)  
 Almejas a la marinera Clams fisherman's style  
 Percebes cocidos Stew barnacles  
 Camarones Special small prawns  
 Nécoras Velvet crab  
 Cañailas Sea snails  
 Espardeñas a la plancha Grilled sea cucumbers  
 Espardeñas salteadas con garbanzos Sea cucumbers with chickpeas  
 Vieiras al horno Baked scallops  
 Gambas de Palamós a la plancha (1/4 kg.) Grilled Palamòs prawns  
 Gambas de Palamós salteadas al ajo fresco (1/4 kg.) Prawns from Palamòs with fresh garlic  
 Cigalas al estilo Ferrol (1/4 kg.) Scampi Ferrol style (1/4 kg)  
 Buey de mar, según peso (1 kg.) Crab, depending on weight (1 kg)  
 Patas de cangrejo real (100grs) King crab paws (100 grs)  
 Centollo de piedra, según peso (1 kg.) Spider crab, depending on weight (1 kg)  
 Centollo al horno Baked Spider crab  
 Bogavante Gallego cocido o a la parrilla, según peso (1kg)  
 Lobster, depending on weight (1 kg) cooked or grilled  
 Langosta cocida o a la parrilla, según peso (1kg)  
 Spiny lobster, depending on weight (1 kg) cooked or grilled  
 Langosta Botafumeiro receta clásica, según peso (1kg)  
 Spiny lobster Botafumeiro's style, depending on weight (1kg)

## BANDEJAS DE MARISCO VARIADO VARIED SEAFOOD PLATTERS

**Bandeja Cantábrico (fría) (una para dos)**  
 Centollo, buey, ostras, almejas, cañailas, nécoras,  
 camarones, gambeta, berberechos, cigalas, langostinos  
 y concha de salpicón  
**Special Cantabric Sea cold platter (one per two people)**  
 Spider crab, crab, oysters, clams, sea snails, velvet crabs, small  
 shrimps, shrimps, cockle, Norway lobster, prawns & seafood  
 cocktail

**Mariscada a la parrilla (caliente) (una para dos)**  
 Bogavante, cigalas, langostinos, gambeta, almejas,  
 berberechos, sepia, calamar, vieiras y gambas  
**Special grilled assorted shellfish (hot) (one per two people)**  
 Lobster, Norway lobster, prawns, baby shrimps,  
 clams, cockle, cuttlefish, squids, scallops & shrimps

**Cazuela de Marisco (una para dos)**  
 Bogavante, cigalas, gambas, langostinos, ostras y  
 almejas  
**Seafood especial casserole (one per two people)**  
 Lobster, Norway lobster, shrimps, prawns, oysters & clams

La falta de un producto se suplirá con más cantidad de otro  
 The lack of one product will be supply for more amount of another

## PESCADO SALVAJE POR RACIÓN WILD FISH PER PORTION

Según temporada y mercado Depending on season and market  
 Ración (1/2 Ración)

Dorada al horno con patatas y cebolla tierna glaseada  
 Oven baked sea bream with potatoes & spring onion .....

Lubina a la cebolla tierna y champiñones  
 Sea bass with spring onion & mushrooms

Rape al vinagre de Jerez con tomate natural y espinacas  
 Monkfish with Sherry vinegar with natural  
 tomato and spinach

Tronco de merluza de pincho a la brasa de carbón natural  
 Grilled hake on oak charcoal grill

Mero a la brasa, con almejas o Donostiarra  
 Grilled grouper, with clams or Donostiarra

## PESCADO SALVAJE WILD FISH

A la brasa de carbón de encina al estilo orio  
 On oak charcoal grill "orio" style

Lenguado, lubina, besugo, dorada, rodaballo, merluza, etc...  
 Sole, sea bass, red bream, sea bream, turbot, hake, etc...

Según peso por pieza (1 kg) price per piece, by weight (1 kg)  
 Por ración Price per portion

Merluza de pincho en salsa de marisco  
 Hake with seafood sauce

Lenguado al Cava con langostinos  
 Sole with cava sauce and shrimps

Lomo de Bacalao con garbanzos y col salteada  
 Cod with chickpeas and sautéed cabbage

Suquillo de pescado con almejas  
 Fish stew with clams

## ARROZ AL CARBÓN CHARCOAL COOKED RICE

Paella de marisco tradicional  
 Seafood paella

Paella de marisco con Bogavante  
 Seafood paella with lobster

Arroz negro con Calamarcitos de playa  
 Black rice ink fish tinted with small squids

Arroz caldoso con Bogavante flambeado  
 Juicy rice with lobster

## CARNE A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA MEAT ON OAK CHARCOAL GRILL

Chuletón D.O. Rubia gallega a la brasa Broiled T-Bone O.D. Blonde Galician veal

Solomillo D.O. Rubia gallega a la brasa con su guarnición Charcoal grilled sirloin with garnishment

Cabrito lechal de Segovia a la brasa Charcoal grilled Segovia's kid goat

### Salsas para acompañar las carnes Sauces to dressing meats

-Roquefort y pimienta verde Roquefort and green pepper

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva Arbequina Thin bread with spread tomato and arbequina olive oil  
 Servicio de pan y aperitivo Bread and snack service  
 Guarniciones Garnishes

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimenticias. Soliciten información a nuestro personal. Gracias.  
 There is available information concerning allergies and food intolerances.  
 Request information to our staff. Thanks.

COCINA PERMANENTE OPEN KITCHEN ALL DAY  
 De las 12 del mediodía a la 1 de la madrugada.  
 From 12 p.m. to 1 a.m.

## ENTRANTES САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Jamón de bellota ibérico FISAN Alta Gastronomía Иберийская ветчина, откормленная желудями FISAN High Gastronomy  
 Anchoas de l'Escala y vinagre de Módena анчоусы из ла-эскала и бальзамический уксус  
 Salmón noruego ahumado cortado a cuchillo con su guarnición норвежский копченый лосось  
 Foie de oca del Perigord con coulis de mango фуа-гра из перигора в соусе манго  
 Caviar Osetra (50 gr) Икра Осетра (150 гр)  
 Caviar Osetra (100 gr) Икра Осетра (100 гр)  
 Tartar de atún Bluefin con aguacate Тартар из голубого тунца с авокадо  
 Salpicón de centollo коктейль из краба-паука  
 Salpicón de bogavante коктейль из омара  
 Ensalada verde de hortalizas de temporada зеленый салат с сезонными овощами  
 Ensalada caprichosa de aguacate y langostinos con bouquet de lechugas салат каприз с авокадо и креветками  
 Ensalada de ventresca de bonito blanco y pimientos confitados зеленый салат с тунцом и сладким перцем  
 Melón con jamón Ibérico de bellota дыня с иберийским хамоном  
 Ensaladilla rusa especial con centollo Русский салат с крабовыми специальные  
 Ensalada de bogavante салат омара  
 Ensalada de langosta Салат из лобстера  
 Espárragos blancos de Navarra especiales (dos salsas) белая спаржа с майонезом  
 Sopa de marisco y pescado completa con tostas de Rull суп из рыбы и морепродуктов с гренками  
 Canelones de marisco каннеллони с морепродуктами  
 Croquetas de marisco крокеты из морепродуктов  
 Buñuelos de bacalao tradicionales Пончики из трески «*Traditional*», приготовленные по традиционному рецепту  
 Calamares a la andaluza жареные во фритюре кольца кальмаров  
 Carne de centollo templada con crema de mostaza теплое мясо краба под горчичным соусом

## PLATOS CLÁSICOS DE LA COCINA GALLEGA СКЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА ГАЛИСИЙСКОЙ КУХНИ

Empanada tradicional Botafumeiro "bacalao y pasas" Традиционный пирог «*Botafumeiro*» с треской и изюмом  
 Caldo Gallego "receta tradicional" Галисийский бульон, приготовленный по традиционному рецепту  
 Pulpo estilo Feira пульпада  
 Lacón gallego con grelos Галисийская свинина с репой

## MARISCOS "SELECCIÓN BOTAFUMEIRO" ОТБОРНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ «BOTAFUMEIRO»

Ostras elegidas (1/2 docena) отборные устрицы (полдюжины)  
 Almejas especiales vivas (1/2 docena) живые мидии (полдюжины)  
 Almejas a la marinera мидии по-рыбацки  
 Percebes cocidos морские уточки  
 Camarones маленькие креветки  
 Nécoras бархатные крабы  
 Sañailas морские улитки  
 Espardeñas a la plancha морской огурец на гриле  
 Espardeñas salteadas con garbanzos морской огурец с турецким горохом  
 Vieiras al horno запеченные гребешки  
 Gambas de Palamós a la plancha (1/4 kg.) креветки из паламос на гриле  
 Gambas de Palamós salteadas al ajo fresco (1/4 kg.) креветки из паламос со свежим чесноком  
 Cigalas al estilo Ferrol (1/4 kg.) крупные креветки на феррольский манер  
 Buey de mar, según peso (1 kg.) королевский краб, примерный вес (1 кг)  
 Patas de Cangrejo Real (100grs) реал ноги (краб 100 grs)  
 Centollo de piedra, según peso (1 kg.) краб-паук, примерный вес (1 кг)  
 Centollo al horno краб-паук в васконском стиле  
 Bogavante Gallego cocido o a la parrilla, según peso (1kg) галисийский омар, примерный вес (1 кг) (вареный или приготовленный на гриле)  
 Langosta cocida o a la Parrilla, según peso (1kg) лангуст, примерный вес (1 кг)  
 Langosta Botafumeiro Receta Clásica, según peso (1kg) лангуст в стиле *botafumeiro*, примерный вес (1 кг)

## BANDEJAS DE MARISCO VARIADO БОЛЬШИЕ БЛЮДА РАЗНООБРАЗНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ

**Bandeja Cantábrico (fría) (una para dos)**  
 Centollo, buey, ostras, almejas, sañailas, nécoras, camarones, gambeta, berberechos, cigalas, langostinos y concha de salpicón  
 БЛЮДО МОРЕПРОДУКТОВ ИЗ КАНТАБРИЧЕСКОГО МОРЯ (СТОЛ ) (ДЛЯ ДВУХ ПЕРСОН) Краб-паук, Королевский краб, Устрицы, Мидии, Морские улитки, Бархатные крабы, Креветки, Сердцевидки, Норвежский омар, Королевские креветки и Коктейль из морепродуктов

La falta de un producto se suplirá con más cantidad de otro  
 The lack of one product will be supply for more amount of another

## PESCADO SALVAJE POR RACIÓN ПОРЦИОННАЯ ДИКАЯ РЫБА

Según temporada y mercado В зависимости от сезона и рыночных цен

Dorada al horno con patatas y cebolla tierna glaseada запеченная в печи дорада с картофелем и зеленым луком

Lubina a la cebolla tierna y champiñones морской окунь с зеленым луком и грибами

Rape al vinagre de Jerez con tomate natural y espinacas морской черт с уксусом из хереса, натуральными помидорами и шпинатом

Tronco de merluza de pincho a la brasa de carbón natural мерлуза на гриле

Mero a la brasa, con almejas o Donostiarra  
 Группер на гриле, с моллюсками или Donostiarra

## PESCADO SALVAJE ПОРЦИОННАЯ ДИКАЯ РЫБА

A la brasa de carbón de encina al estilo orio  
 На гриле на дубовых углях по рецепту Орио

Lenguado, lubina, besugo, dorada, rodaballo, merluza, etc...

Морской язык, Лаврак, Бесуго, Дорада, Тюрбо, Мерлуза и др.

Según peso por pieza (1 kg) ЦЕНА ЗА КГ:  
 Por ración ЦЕНА ЗА ПОРЦИЮ:

## CARNE A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA МЯСО НА ГРИЛЕ НА ДУБОВЫХ УГЛЯХ

Chuletón D.O. Rubia gallega a la brasa галисийский стейк, приготовленный на природном угле ( телятина или говядина)

Solomillo D.O. Rubia gallega a la brasa con su guarnición телячье филе на гриле с перцем и картофелем  
 Cabrito lechal de Segovia a la brasa козленок на гриле

**Salsas para acompañar las carnes** Соусы сопровождать мясо  
 -Roquefort y pimienta verde Рокфор и зеленый перец

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva Arbequina «Кристалльный» хлеб, пропитанный томатом и оливковым маслом Арбекина  
 Servicio de pan y aperitivo Хлеб и закуски  
 Guarniciones Гарниры

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimenticias. Soliciten información a nuestro personal.Gracias.

Создание с имеющейся информацией об аллергиях и непереносимости пищевых продуктов. Обратитесь к нашему персоналу за информацией. Спасибо.

**Mariscada a la parrilla (caliente) (una para dos)**

Bogavante, cigalas, langostinos, gambeta, almejas, berberechos, sepia, calamar, vieiras y gambas  
 АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ (горячее) (ДЛЯ ДВУХ ПЕРСОН) Омар, Норвежский омар, Королевские креветки, Маленькие креветки, Мидии, Сердцевидки, Каракатицы, Кальмар, Морские гребешки и Креветки

**Cazuela de Marisco (una para dos)**

Bogavante, cigalas, gambas, langostinos, ostras y almejas  
 МОРЕПРОДУКТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ГОРШОЧКЕ (ДЛЯ ДВУХ ПЕРСОН) Омар, Норвежский омар, Креветки, Королевские креветки, Устрицы и Мидии

Merluza de pincho en salsa de marisco мерлуза в соусе из морепродуктов

Lenguado al Cava con langostinos морской язык в соусе из шампанского и королевскими креветками

Lomo de Bacalao con garbanzos y col salteada треска с турецким горохом и обжаренной капустой

Suquillo de pescado con almejas рыбный сукет из рыбы-скорпиона и мидий

## ARROZ AL CARBÓN РИС, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА УГЛЯХ

Paella de marisco tradicional паэлья из морепродуктов

Paella de marisco con Bogavante паэлья из омара

Arroz negro con Calamarcitos de playa черный рис с каракатицей

Arroz caldoso con Bogavante flambeado сочный рис с омаром

**COCINA PERMANENTE ПОСТОЯННАЯ КУХНЯ**  
 De las 12 del mediodía a la 1 de la madrugada.  
 С 12 до 1 часов утра.

## ARROCES

### RIZ RISO REISGERICHTE

**Paella de mariscos tradicional**  
Paella aux fruits de mer traditionnel  
Paella di fruti di mare  
*Meeresfrüchte paella*

**Arroz negro con calamarcitos de playa**  
Riz a l'encre de calamar  
Paella nera con seppie  
*Paella mit sepia und seiner schwarzer tinte*

**Paella de mariscos con bogavante**  
Paella aux fruits de mer avec d' homard  
Paella di astice  
*Hummer paella*

**Arroz caldoso de bogavante**  
Riz en son bouillon au homard  
Riso in brodo con astice  
*Reis in brühe mit hummer*

## PESCADOS SALVAJES

### MORCEAUX DE POISSONS PEZZI DE PESCE GROBE STÜCKE VON FISCH

A la brasa de carbón de encina al estilo orio

**A la braise de charbon de chêne** *Alla brace di carbone di legna Unsere holzkohlengrill fische*

**Lenguado, Lubina, Besugo, Dorada, Rodoballo, Merluza, etc.**

Sole, Loup de mer, Pageot, Daurade, Turbot, Colin, etc...  
Branzino, Pagello, Orata, Rombo, Merluzzo, etc...  
*Wolfsbarsch, Seebrasse, Brasse, Steinbutt, Seehecht, usw.*

**Precio por kg.** Prix per kg Prezzo per kg Preis pro kg.  
**Precio por ración** Prix per partie Prezzo per la parte Preis pro teil

## CARNS

### VIANDES CARNES FLEISCHGERICHTE

**Chuletón de ternera D.O. Rubia gallega a la brasa de carbón de encina**  
Cotelette de veau grillée Nodino di vitello *Kalbsfleisch steak*

**Solomillo D.O. Rubia gallega con su guarnición**  
Filet au grill avec garnison Filetto ai ferri con contorno *Lendenstück vom grill mit garnierung*

**Cabrito lechal a la brasa**  
Lait de chèvre grillé Capretto da latte alla griglia *Milchziegeschenkel vom grill*

**Coca de cristal con tomate y aceite de oliva Arbequina** Pain grillé à la tomate et huile d'olive Arbequina  
*Pane tostato con pomodoro e olio d'oliva Arbequina Toast mit tomate und arbequina olivenöl*

**Servicio de pan y aperitivo** Service de boulangerie et de restauration Servizio pane e snack *Brof- und Snackservice*

**Guarniciones** Garnitures Guarnizioni *Beilagen*

 botafumeirobarcelona

 @botafumeirobcn

 @botafumeirobcn

 botafumeirobarcelona

**#botafumeirobcn**

## ENTRANTES

### SALADES ET HORS D'OEUVRE

### ANTIPASTI SALATE UND VORSPEISEN

**Jamón de bellota ibérico FISAN Alta Gastronomía**  
Jambon ibérique nourri aux glands FISAN Haute Gastronomie  
Prosciutto iberico di ghianda Alta Gastronomia FISAN  
*Iberischer Schinken aus Eichelmast FISAN Hochgastronomie*

**Anchoas de l'escala y vinagre de módena**  
Anchois  
Acciughe naturali  
*Sardellen aus l'escala*

**Salmón noruego ahumado cortado a cuchillo con su guarnición**  
Saumon fumé  
Salmone affumicato  
*Raucherlachs*

**Foie de oca del perigord con coulis de mango**  
Pate de foie avec coulis de mangue  
Pasticio di fegato d'anitra  
*Entenleberpastete mit mango-coulis*

**Caviar Osetra (50 grs)**  
Caviar Osetra (50 grs)  
Caviale Osetra (50 grs)  
*Kaviar (50 gr.)*

**Caviar Osetra (100 grs)**  
Caviar Osetra (100 grs)  
Caviale Osetra (100grs)  
*Kaviar (100 gr.)*

**Tartar de atún bluefin con aguacate**  
Le thon rouge tartare avec avocat  
Tonno rosso tartare con avocado  
*Bluefin thunfisch- tartar mit avocado*

**Salpicón de centollo**  
Cocktail d'araignées de mer  
Salpicon di grancevola  
*Seespinne cocktail*

**Salpicón de bogavante**  
Cocktail d'homard  
Salpicon de lupicante  
*Hummer cocktail*

**Ensalada verde de hortalizas de temporada**  
Salade de crudités de la saison  
Insalata di ortaggi di stagione  
*Grüner salat mit gemüse des jahreszeit*

**Ensalada caprichosa de aguacate y langostinos con bouquet de lechugas**  
Salade capricieuse avec avocat et langoustines  
Insalata capricciosa  
*Kapriziöse salat*

**Ensalada de ventresca de bonito blanco y pimientos confitados**  
Salade de ventrèche de thon blanc et poivrons confits  
Insalata di ventresca di tonno e peperoni confitatti  
*Salat mit feinem thunfischfleisch und konfitierten paprikaschoten*

**Melón con jamón ibérico de bellota**  
Melon avec jambon de Jabugo  
Prosciutto di Jabugo con melone  
*Melone mit Jabugo schinken*

**Ensaladilla rusa especial con centollo**  
Salade de légumes spéciale avec araignée de mer  
Insalata russa speciale con grancevola  
*Bunter kartoffelsalat mit seespinne*

**Ensalada de bogavante**  
Salade de homar  
Insalata di astice  
*Hummer salat*

**Ensalada de langosta**  
Salade de langouste  
Insalata di aragosta  
*Languste salat*

**Espárragos blancos de navarra especiales (dos salsas)**  
Asperges blanches (deux salses)  
Asparagi bianco (due salse)  
*weiber spargel (zwei saucen)*

**Sopa de mariscos y pescado completa con tostas de rull**  
Soupe de fruits de mer et poissons avec un pain frit  
Zuppa de pesci e crostacei e in padella  
*Meeresfrüchte suppe mit gebratenem brot*

**Canelones de marisco**  
Cannelloni de crustacees  
Cannelloni di crostacei  
*Meeresfrüchte cannelloni*

**Croquetas de marisco**  
Croquettes de crustacees  
Crocchette di crostacei  
*Meeresfrüchte kroketten*

**Buñuelos de bacalao tradicionales**  
Beignets traditionnels de morue  
Frittelle di baccalà tradizionali  
*Traditionelle kabeljau krapfen*

**Calamares a la andaluza**  
Calamars frits  
Calamari fritti  
*Tintenfische-ringe in bierteig frittiert*

**Carne de centollo templada a la mostaza**  
Viande d'araignée de mer tempérée à la moutarde  
Carne di grancevola alla senape  
*Fleisch der seespinne mit senf-sauce*

## PLATOS CLÁSICOS DE LA COMIDA GALLEGA

CLASSIQUE DE LA CUISINE GALICIENNE CLASSICI DELLA CUISINE GALIZIANA  
KLASSIKER DER GALIZISCHE KÜCHE

### Empanada tradicional Botafumeiro "bacalao y pasas"

Tarte traditionnel Botafumeiro  
Impanata tradizionale Botafumeiro  
Traditionelle gefüllte Botafumeiro teigtorte

### Caldo gallego tradicional

Bouillon galicien  
Zuppa gagliega speciale  
Galizische fleischbrühe

### Pulpo estilo feira

Poulpe a la galicienne  
Polipo stilo della galizia  
Tintenfisch nach galizischer art

### Lacón gallego con grelos

Epaule de porc avec feuilletés de navet  
Zampetio di maiale con  
Foglia tenera di rapa  
Geräucherter vorderschinken mit steckrübenblättern

## MARISCOS

### FRUITS DE MER CROSTACEI MEERESFRUCHTEN

#### Ostras elegidas (1/2 docena)

Huitres choisies (1/2 douz)  
Ostriche scelte (1/2 doz.)  
Ausgewählten austern (1/2 dutz)

#### Almejas especiales vivas (1/2 docena)

choisies spéciales (1/2 douz)  
vongole veraci scelte al limone (1/2 doz)  
spezielle teppichmuscheln (1/2 dutz)

#### Almejas a la marinera

Clovisses une vareuse  
Vongole alla 'marinera'  
Teppich muscheln in gemüsesauce

#### Percebes cocidos

Pouce-pieds a la vapeur  
Pouccepidi bolliti  
Entenmuscheln

#### Camarones

Petites crevettes  
Gamberetti speciali  
Spezielle gekochte garnelen

#### Nécoras

Etrilles (crabe laineux)  
Necoras  
Schwimmkrabbe

#### Cañailas

Escargots de mer  
Murici  
Seeschnecken

#### Espardeñas a la plancha

Concombres de mer grillé  
Cetrioli di mare alla griglia  
Seegurke vom grill

#### Espardeñas con garbanzos

Concombres de mer avec pois chiches  
Cetrioli di mare con ceci  
Seegurke mit kichererbsen

#### Vieiras al horno

Coquilles saint jacques  
Capesante al forno  
Jakobsmuscheln vom backofen

#### Gambas de palamòs a la plancha (1/4 kg.)

Crevettes de palamòs a la plaque  
Gamberi seletti di palamòs grigliati  
Palamòs garnelen vom grill

#### Gambas de palamòs al ajo fresco (1/4 kg.)

crevettes de palamòs a l'ail  
Gamberi seletti di palamòs saltatis con aglio  
Palamòs garnelen mit frischem knoblauch sautiert

#### Cigalas al estilo ferrol (1/4 kg.)

Langoustines grillées (1/4 kg)  
Scampi alla griglia (1/4 kg)  
Saisergranat vom grill (1/4 kg)

#### Buey de mar, según peso (1kg.)

Tourteau dormeur (1kg.)  
Granchio (1kg.)  
Taschenkrebis (1kg.)

#### Patas de cangrejo real (100 grs)

Jambes real crab (100 grs)  
Gambe granchio reale granchio reale (100 grs)  
Wirkliche hummerbeine (100 grs)

#### Centollo de piedra, según peso (1 kg.)

Araignee de mer (maía) galicienne (1 kg.)  
Grancevola (1 kg.)  
Seespinne (1 kg.)

#### Centollo al horno

Araignée de mer au four  
Grancevola al forno  
Seespinne vom ofen

#### Bogavante gallego (cocido o a la parrilla) según peso (1 kg.)

Homard (grillée ou vapeur) (1 kg.)  
Astice (bollito o ai ferri) (1 kg.)  
Hummer (gekocht oder vergiftert) (1 kg.)

#### Langosta (cocido o a la parrilla) según peso (1 kg.)

langouste a l'americaine ou grille (1 kg.)  
Aragosta (bollito o ai ferri) (1 kg.)  
Languste (gekocht oder vergiftert) (1 kg.)

#### Langosta estilo Botafumeiro, según peso (1 kg.)

Langouste style Botafumeiro (1 kg.)  
Aragosta stilo Botafumeiro (1 kg.)  
Languste Botafumeiro weise (1 kg.)

### Bandeja cantábrico (fría) (una para dos)

Centollo, Buey, Ostras, Almejas, Cañailas, Nécoras, Camarones, Gambeta, Berberechos, Cigalas, Langostinos y Concha de Salpicón

Plateau de fruits de mer (froid) (1x2) Araignée de Mer, Tourteau dormeur, Huitres, Etrilles Palourdes, Escargots de Mer, Petites Crevettes, Gambette, Coque, Langoustines, & Fruits de Mer Cocktail

Frutti di mare teglia (freddo) (1 per 2) Grancevola, Granchio, Ostriche, Vongole, Murici, Necoras, Mazzancolle, Gamberetti, Cardios, Gamberi i Cocktail Frutti di Mare Meeresfrüchte platte (kalt) (1x2) Seespinne, Taschenkrebis, Austern, Teppichmuscheln, Seeschnecken, Garnelen, Herzmuscheln, Krebse & Meeresfrüchte Cocktail

### Mariscada a la parrilla (caliente) (una para dos) Bogavante,

Cigalas, Langostinos, Gambeta, Almejas, Berberechos, Sepia, Calamar, Vieiras y Gambas Pateau de fruits de mer grilles (chaud) (1 x 2) Homard, Langoustine, Gambas, Gambetta, Palourdes, Coques, Seiches, Calamars, Petoncles et Crevettes Frutti di mare ai ferri (caldo) (1 x 2) Astice, Scampi, Gamberi, Gamberetti, Vongole, Seppie, Calamari, Capesante al forno Meeresfruchte platte (heiß) (1 x 2) Hummer, Scampi, Garnelen, Baby garnele, Teppichmuscheln, Herzmuscheln, Tintenfisch, Jakobs-muscheln

### Cazuela de marisco (una para dos)

Bogavante, Cigalas, Gambas, Langostinos, Ostras y Almejas Marmite de fruits de mer (1x2) Homard, Langoustine, Crevettes Roses, Crevettes, Huitres et Palourdes Frutti di mare in casserole (1x2) Astice, Scampi, Gamberi, Gamberetti, Ostriche e Vongole Meeresfrüchte Kasserolle (1x2) Hummer, Scampi, Krabben, Garnelen, Austern und Muscheln

#### La falta de un producto se suplirá con más cantidad de otro

La manca d'un producte es suplirà amb mes quantitat d'un altre  
The lack of one product will be supply for more amount of another

## PESCADOS

### POISSONS PESCI FISCH

Según temporada y mercado Selon saison et marché  
Seconda della stagione e del mercato Abhängig vom Marktangebot)

#### Dorada al horno con patatas y cebolla tierna glaseada

Daurade et oignons tendres glacés  
Orata al forno con patate e cipolle tenere diacciate  
Ofengebacken goldbrassen mit kartoffeln und glasierten zwiebeln

#### Lubina a la cebolla tierna y champiñones

Bar aux oignons tendres et champignons  
Spigola alle cipolle tenere e funghi  
Wolfsbarsch mit frühlingzwiebeln und champignons

#### Rape al vinagre de jerez con tomate natural y espinacas

Loïte (baudroie) au vinaigre de tomate frais des épinards  
Coda di rospo all'aceto e pomodoro fresco e espinaci  
Seeteufel mit weinessig spinats und tomate

#### Tronco de merluza de pincho a la brasa de carbón natural

Colin un rôti au charbon  
Merluzzo alla griglia  
Vergitterter seehecht

#### Mero a la brasa, con almejas o Donostiarra

Mérou grillé, avec palourdes ou Donostiarra  
Cemia alla griglia, con vongole o Donostiarra  
Gegrillter Zackenbarsch, mit Venusmuscheln oder Donostiarra

#### Merluza de pincho en salsa de marisco

Colin a la sauce aux fruits de mer  
Merluzzo con salsa di frutti di mare  
Seehecht mit meeresfrüchte-sauce

#### Lenguado al cava con langostinos

Sole au cava avec grosses crevettes  
Sogliola allo spumante con gamberetti  
Seezunge mit cava-holndaise sauce und garnelen

#### Lomo de bacalao con garbanzos y col salteada

Morue aux pois chiches et chou sauté  
Baccalà con ceci e cavolfiore in padella  
Stockfisch mit kichererbsen und sautiertem kohl

#### Suquillo de pescado con almejas

Suquet rascasse aux poulardes  
Suquet scorfano con vongole  
Suquet drachenkopf mit teppichmuscheln

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimenticias. Soliciten información a nuestro personal. Gracias.

There is available information concerning allergies and food intolerances.  
Request information to our staff. Thanks.

**COCINA PERMANENTE OPEN KITCHEN ALL DAY**

De las 12 del mediodía a la 1 de la madrugada.  
From 12 p.m. to 1 a.m.

# RESTAURANTE — 1975 — BOTAFUMEIRO

BARCELONA

## INFORMACIÓ SOBRE AL·LÈRGENS:

S'indiquen els al·lèrgens que conté cada referència. Si la casella està en blanc és que no ho conté.

(\* Els al·lèrgens marcats amb asterisc són traces

Aquesta informació s'obté en base a les fitxes tècniques i declaració d'al·lèrgens aportades pels proveïdors i els escandalls de cadascuna de les referències

*INOTA IMPORTANT!*

Tots els productes estan elaborats en el nostre obrador seguin rigurosos estandars d'higiene.

No obstant això, no podem garantir que cap dels nostres productes estigui lliure de qualsevol al·lèrgen al 100% del risc de contaminació creuada, ja que no disposem de línies de producció segregada.

DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS ELABORADA PER:

Concepció Agustí Parareda

Departament de Seguretat Alimentària

Grup Moncho's



CATALA

CODI	DESCRIPCIÓ
ALTR	TRAMUSSOS
AP	API
CA	CACAUETS I PRODUCTES A BASE DE CACAUETS
CRUST	CRUSTACIS I PRODUCTES A BASE DE CRUSTACIS
FS	FRUITS SECS AMB CLOSCA
GLU	GLUTEN
HUE	OUS I PRODUCTES A BASE D'OUS
LAC	LLET I DERIVATS
MOLUSC	MOL·LUSCS
MOST	MOSTASSA
NO ALERG	NO CONTÉ AL·LÈRGENS
NO VAG	NO APTE PER A VEGANS
NO VEG	NO APTE PER A VEGETARIANS
PESC	PEIX I PRODUCTES A BASE DE PEIX
SES	SÈSAM
SJ	SOJA I PRODUCTES A BASE DE SOJA
SULF	DIÒXID DE SOFRE I SULFITS

PRODUCTE	GLU	CRUST	HUE	PESC	CA	SJ	LAC	FS	AP	MOST	SES	SULF	ALTR	MOLUSC	NO ALERG	NO VAG	NO VEG
<b>CARTA</b>																	
PERNIL DE GLÀ "GRAN RESERVA"																NO VAG	NO VEG
1/2 PERNIL DE GLÀ "GRAN RESERVA"																NO VAG	NO VEG
ANXOVES DE L'ESCALA I VINAGRE DE MÒDNA							LAC (*)					SULF				NO VAG	NO VEG
1/2 ANXOVES DE L'ESCALA Y VINAGRE DE MÒDNA							LAC (*)					SULF				NO VAG	NO VEG
SALMÓ FUMAT NORUEC	GLU		HUE	PESC			LAC					SULF				NO VAG	NO VEG
1/2 SALMÓ FUMAT NORUEC	GLU		HUE	PESC			LAC					SULF				NO VAG	NO VEG
FOIE D'OCA DEL PERIGORD AMB COULIS DE MANGO	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS (*)	AP (*)	MOST (*)		SULF (*)				NO VAG	NO VEG
CAVIAR OSETRA (50 GR)	GLU		HUE	PESC			LAC									NO VAG	NO VEG
CAVIAR OSETRA (125 GR)	GLU		HUE	PESC			LAC									NO VAG	NO VEG
TARTAR DE TONYINA BLUEFIN AMB AVOCAT	GLU			PESC		SJ			AP (*)	MOST	SES	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
SALPICÒ DE CRANCA		CRUST	HUE							MOST		SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
1/2 SALPICÒ DE CRANCA		CRUST	HUE							MOST		SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
SALPICÒ DE LLAMÀNTOL		CRUST	HUE							MOST		SULF				NO VAG	NO VEG
1/2 SALPICÒ DE LLAMÀNTOL		CRUST	HUE							MOST		SULF				NO VAG	NO VEG
AMANIDA VERDA D'HORTALISES DE TEMPORADA			HUE							MOST		SULF				NO VAG	NO VEG
1/2 AMANIDA VERDA D'HORTALISES DE TEMPORADA			HUE							MOST		SULF				NO VAG	NO VEG
AMANIDA CAPRITXOSA D'ADVOCAT I LLAGOSTINS AMB BOUQUET D'ENCIAMS		CRUST	HUE				LAC (*)		AP (*)	MOST	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
1/2 AMANIDA CAPRITXOSA D'ADVOCAT I LLAGOSTINS AMB BOUQUET D'ENCIAMS		CRUST	HUE				LAC (*)		AP (*)	MOST	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
AMANIDA DE VENTRESCA DE TONYINA BLANCA I PEBROTS CONFITATS				PESC						MOST		SULF				NO VAG	NO VEG
1/2 AMANIDA DE VENTRESCA DE TONYINA BLANCA I PEBROTS CONFITATS				PESC						MOST		SULF				NO VAG	NO VEG
MELÓ AMB PERNIL IBÈRIC DE GLA																NO VAG	NO VEG
1/2 MELÓ AMB PERNIL IBÈRIC DE GLA																NO VAG	NO VEG
AMANIDA RUSSA ESPECIAL AMB CRANC		CRUST	HUE	PESC					AP (*)	MOST	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
1/2 AMANIDA RUSSA ESPECIAL AMB CRANC		CRUST	HUE	PESC					AP (*)	MOST	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
AMANIDA DE LLAMÀNTOL		CRUST	HUE	PESC			LAC (*)		AP (*)	MOST	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
1/2 AMANIDA DE LLAMÀNTOL		CRUST	HUE	PESC			LAC (*)		AP (*)	MOST	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
AMANIDA DE LLAGOSTA		CRUST	HUE				LAC (*)		AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
1/2 AMANIDA DE LLAGOSTA		CRUST	HUE				LAC (*)		AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
ESPÀRRECS BLANCS DE NAVARRA ESPECIALS (DUES SALSSES)			HUE							MOST		SULF				NO VAG	NO VEG
1/2 ESPÀRRECS BLANCS DE NAVARRA ESPECIALS (DUES SALSSES)			HUE							MOST		SULF				NO VAG	NO VEG
SOPA DE MARISC I PEIX COMPLETA AMB TORRADES DE RULL	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ (*)	LAC	FS (*)	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
1/2 SOPA DE MARISC I PEIX COMPLETA AMB TORRADES DE RULL	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ (*)	LAC	FS (*)	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
CANELONS DE MARISC	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ (*)	LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
CROQUETES DE MARISC	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ	LAC		AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC (*)		NO VAG	NO VEG
1/2 CROQUETES DE MARISC	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ	LAC		AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC (*)		NO VAG	NO VEG
BUNYOLS DE BACALLÀ TRADICIONALS	GLU			PESC			LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG
1/2 BUNYOLS DE BACALLÀ TRADICIONALS	GLU			PESC			LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG
CALAMARS A L'ANDALUSA	GLU								AP (*)	MOST (*)	SES (*)			MOLUSC		NO VAG	NO VEG
1/2 CALAMARS A L'ANDALUSA	GLU								AP (*)	MOST (*)	SES (*)			MOLUSC		NO VAG	NO VEG
CARN DE CRANCA TÈBIA AMB CREMA DE MOSTASSA	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ (*)			AP	MOST	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
COCA DE VIDRE AMB TOMÀQUET I OLI D'OLIVA	GLU		HUE (*)			SJ (*)	LAC (*)			MOST (*)	SES (*)						
EMPANADA TRADICIONAL BOTAFUMEIRO "BACALLÀ I PANSES"	GLU		HUE	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS		MOST (*)						NO VAG	NO VEG
1/2 EMPANADA TRADICIONAL BOTAFUMEIRO "BACALLÀ I PANSES"	GLU		HUE	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS		MOST (*)						NO VAG	NO VEG
CALDO GALLEGO "RECEPTA TRADICIONAL"																NO VAG	NO VEG
1/2 CALDO GALLEGO "RECEPTA TRADICIONAL"																NO VAG	NO VEG
POP A L'ESTIL" FEIRA"									AP (*)	MOST (*)	SES (*)			MOLUSC		NO VAG	NO VEG
1/2 POP A L'ESTIL" FEIRA"									AP (*)	MOST (*)	SES (*)			MOLUSC		NO VAG	NO VEG
LACÓN GALLEC AMB GRELOS									AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG
1/2 LACÓN GALLEC AMB GRELOS									AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG
OSTRES ESCOLLIDES (1/2 DOTZENA)	GLU			PESC					AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
1/2 OSTRES ESCOLLIDES	GLU			PESC					AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
CLOÏSES ESPECIALS VIVES (1/2 DOTZENA)												SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
1/2 CLOÏSES ESPECIALS VIVES												SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
CLOÏSES A LA MARINERA					CA (*)			FS				SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
1/2 CLOÏSES A LA MARINERA					CA (*)			FS				SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
PEUS DE CABRA CUITS		CRUST														NO VAG	NO VEG
1/2 PEUS DE CABRA CUITS		CRUST														NO VAG	NO VEG
CAMARONS		CRUST												MOLUSC		NO VAG	NO VEG
NÉCORES		CRUST														NO VAG	NO VEG
CARGOLS DE MAR "CAÑAILLAS"														MOLUSC		NO VAG	NO VEG
1/2 CARGOLS DE MAR "CAÑAILLAS"														MOLUSC		NO VAG	NO VEG
ESPARDENYES A LA PLANXA														MOLUSC		NO VAG	NO VEG
1/2 ESPARDENYES A LA PLANXA														MOLUSC		NO VAG	NO VEG
ESPARDENYES SALTEJADES AMB CIGRONS									AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
1/2 ESPARDENYES SALTEJADES AMB CIGRONS									AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
VIEIRES AL FORN							LAC					SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
1/2 VIEIRES AL FORN							LAC					SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
GAMBES DE PALAMÓS A LA PLANXA		CRUST														NO VAG	NO VEG
1/2 GAMBES DE PALAMÓS A LA PLANXA		CRUST							AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG
GAMBES DE PALAMÓS SALTEJADES A L'ALL FRESC		CRUST							AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG
1/2 GAMBES DE PALAMÓS SALTEJADES A L'ALL FRESC		CRUST							AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG
ESCAMARLANS A L'ESTIL FERROL		CRUST										SULF				NO VAG	NO VEG
1/2 ESCAMARLANS A L'ESTIL FERROL		CRUST										SULF				NO VAG	NO VEG
BOU DE MAR		CRUST														NO VAG	NO VEG
PATES DE CRANC REIAL		CRUST	HUE							MOST		SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
CRANCA AL FORN	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ	LAC		AP	MOST (*)				MOLUSC		NO VAG	NO VEG
LLAMÀNTOL GALLEC CUIIT		CRUST														NO VAG	NO VEG

LLAGOSTA A LA GRAELLA, SEGONS PES (1KG )		CRUST	HUE		CA (*)			FS	AP (*)	MOST	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
LLAGOSTA BOTAFUMEIRO RECEPTE CLÀSSICA		CRUST					LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG
SAFATA "CANTÀBRICO"		CRUST	HUE	PESC						MOST		SULF	MOLUSC			NO VAG	NO VEG
MARISCADA A LA GRAELLA		CRUST	HUE		CA (*)		LAC	FS	AP (*)	MOST	SES (*)	SULF	MOLUSC			NO VAG	NO VEG
CASSOLA DE MARISC	GLU	CRUST		PESC		SJ (*)	LAC		AP	MOST (*)	SES (*)	SULF	MOLUSC			NO VAG	NO VEG
ORADA AL FORN AMB PATATES I CEBA TENDRE GLASEADA		CRUST (*)		PESC	CA (*)		LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF	MOLUSC (*)			NO VAG	NO VEG
LLOBARRO A LA CEBA TENDRE I XAMPINYONS	GLU		HUE (*)	PESC			LAC		AP			SULF				NO VAG	NO VEG
RAP AL VINAGRE DE XERÈZ CON TOMÀQUET NATURAL Y ESPINACS				PESC								SULF				NO VAG	NO VEG
TRONC DE LLUÇ DE PINXO A LA BRASA DE CARBÓ NATURAL				PESC		SJ			AP (*)			SULF				NO VAG	NO VEG
LLUÇ DE PINXO EN SALS DE MARISC	GLU	CRUST		PESC		SJ (*)	LAC		AP	MOST (*)	SES (*)		MOLUSC			NO VAG	NO VEG
LLENGUADO AL CAVA AMB LLAGOSTINS		CRUST	HUE	PESC			LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
LLOM DE BACALLÀ AMB CIGONS I COL SALTADA				PESC					AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
SUQUILLO DE PEIX AMB CLOÏSSES	GLU	CRUST	HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF	MOLUSC			NO VAG	NO VEG
LLOBARRO A LA BRASA				PESC		SJ			AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
RÈMOL A LA BRASA				PESC		SJ			AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
PARGO A LA BRASA				PESC		SJ			AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG
ORADA A LA BRASA	GLU		HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
PAELLA DE MARISC PARELLADA	GLU	CRUST	HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF	MOLUSC			NO VAG	NO VEG
PAELLA AMB LLÀMANTOL	GLU	CRUST	HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF	MOLUSC			NO VAG	NO VEG
ARRÒS NEGRE AMB CALAMARCETS DE PLATJA	GLU	CRUST	HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF	MOLUSC			NO VAG	NO VEG
ARRÒS CALDOS AMB LLAMANTOL FLAMEJAT	GLU	CRUST	HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF	MOLUSC			NO VAG	NO VEG
MITJANA A LA BRASA						SJ	LAC		AP (*)							NO VAG	NO VEG
FILET DE VEDELLA							LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
CABRIT DE LLET DE SEGOVIA A LA BRASA									AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG
<b>POSTRES</b>																	
ESCUMA DE CREMA CATALANA			HUE				LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	
MOUSSE DE CREMA CATALANA AMB INTERIOR DE LLIMONA	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
SOUFFLÈ FLAMEJAT AMB GRAND MARNIER	GLU (*)		HUE				LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	
CANYES DE PASTA FULLADA FARCIDES DE CREMA	GLU		HUE			SJ (*)	LAC	FS (*)	AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	
SACHER CLASSIC DE GERD	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS (*)	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
FUSIÓ DE CÍTRICS (LLIMA, LIMONA I MANDARINA)			HUE				LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	
COULANT DE XOCOLATA	GLU		HUE		CA (*)	SJ	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
CHEESECAKE AMB SALS DE GERD	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS (*)	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
EXÒTIC DE MANGO I FRUITA DE LA PASSIÓ	GLU		HUE		CA (*)	SJ	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
MIXTOS DE FRUITS VEMELLS			HUE (*)				LAC	FS (*)									
MADUIXES REGADAS AMB GRAND MARNIER, SUC DE TORONJA O GRATINADES															NO ALERG		
PASTÍS D'AMETLLES AMB GELAT DE TORRÓ	GLU (*)		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
CRÊPES SUZETTE	GLU		HUE			SJ (*)	LAC			MOST (*)						NO VAG	
XOCOLATA EXTREME AMB CREMÓS D'HABA TONKA	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS (*)								NO VAG	
ASSORTIT DE GELATS			HUE (*)			SJ (*)	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)						
TRIO ESPECIAL DE SORBETS	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS (*)	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	

**INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:**

Se indican los alérgenos que contiene cada referencia. Si la casilla está en blanco es que no lo contiene.

(\*) Los alérgenos marcados con asterisco son trazas.

Esta información se obtiene en base a las fichas técnicas y declaración de alérgenos aportada por los proveedores y los escandalllos de cada una de las referencias.

**¡NOTA IMPORTANTE!**

Todos los productos están elaborados en nuestro obrador siguiendo altos estándares de higiene.

No obstante, no podemos garantizar que ninguno de nuestros productos esté libre de cualquier alérgeno al 100% debido al riesgo de contaminación cruzada, ya que no disponemos de líneas de producción segregadas.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS ELABORADA POR:

Concepció Agustí Parareda

Departamento de Seguridad Alimentaria

Grupo Moncho's



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ALTR	ALTRAMUCES
API	APIO
CA	CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES
CRUST	CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS
FS	FRUTOS CON CÁSCARA
GLU	GLUTEN
HUE	HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO
LAC	LECHE Y DERIVADOS
MOLUSC	MOLUSCOS
MOST	MOSTAZA
NO ALERG	NO CONTIENE ALÉRGENOS
NO VAG	NO APTO PARA VEGANOS
NO VEG	NO APTO PARA VEGETARIANOS
PESC	PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO
SES	SÉSAMO
SJ	SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA
SULF	DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

**NOMBRE DE PRODUCTO**

GLU CRUST HUE PESC CA SJ LAC FS AP MOST SES SULF ALTR MOLUSC NO ALERG NO VAG NO VEG

CARTA RESTAURANTE	GLU	CRUST	HUE	PESC	CA	SJ	LAC	FS	AP	MOST	SES	SULF	ALTR	MOLUSC	NO ALERG	NO VAG	NO VEG		
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "GRAN RESERVA"																	NO VAG	NO VEG	
1/2 JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "GRAN RESERVA"																	NO VAG	NO VEG	
ANCHOAS DE L'ESCALA Y VINAGRE DE MÓDENA							LAC (*)					SULF					NO VAG	NO VEG	
1/2 ANCHOAS DE L'ESCALA Y VINAGRE DE MÓDENA							LAC (*)					SULF					NO VAG	NO VEG	
SALMÓN NORUEGO AHUMADO	GLU		HUE	PESC			LAC					SULF					NO VAG	NO VEG	
1/2 SALMÓN NORUEGO AHUMADO	GLU		HUE	PESC			LAC					SULF					NO VAG	NO VEG	
FOIE DE OCA DEL PERIGORD CON COULIS DE MANGO	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS (*)	AP (*)	MOST (*)		SULF (*)					NO VAG	NO VEG	
CAVIAR OSETRA (50 GR)	GLU		HUE	PESC			LAC										NO VAG	NO VEG	
CAVIAR OSETRA (125 GR)	GLU		HUE	PESC			LAC										NO VAG	NO VEG	
TARTAR DE ATÚN BLUEFIN CON AGUACATE	GLU			PESC		SJ			AP (*)	MOST	SES	SULF		MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
SALPICÓN DE CENTOLLO		CRUST	HUE							MOST		SULF		MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
1/2 SALPICÓN DE CENTOLLO		CRUST	HUE							MOST		SULF		MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
SALPICÓN DE BOGAVANTE		CRUST	HUE							MOST		SULF					NO VAG	NO VEG	
1/2 SALPICÓN DE BOGAVANTE		CRUST	HUE							MOST		SULF					NO VAG	NO VEG	
ENSALADA VERDE DE HORTALIZAS DE TEMPORADA			HUE							MOST		SULF					NO VAG	NO VEG	
1/2 ENSALADA VERDE DE HORTALIZAS DE TEMPORADA			HUE							MOST		SULF					NO VAG	NO VEG	
ENSALADA CAPRICHOSA DE AGUACATE Y LANGOSTINOS CON BOUQUET DE LECHUGAS		CRUST	HUE				LAC (*)		AP (*)	MOST	SES (*)	SULF					NO VAG	NO VEG	
1/2 ENSALADA CAPRICHOSA DE AGUACATE Y LANGOSTINOS CON BOUQUET DE LECHUGAS		CRUST	HUE				LAC (*)		AP (*)	MOST	SES (*)	SULF					NO VAG	NO VEG	
ENSALADA DE VENTRESCA DE BONITO BLANCO Y PIMIENTOS CONFITADOS				PESC						MOST		SULF					NO VAG	NO VEG	
1/2 ENSALADA DE VENTRESCA DE BONITO BLANCO Y PIMIENTOS CONFITADOS				PESC						MOST		SULF					NO VAG	NO VEG	
MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA																	NO VAG	NO VEG	
1/2 MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA																	NO VAG	NO VEG	
ENSALADILLA RUSA ESPECIAL CON CENTOLLO		CRUST	HUE	PESC					AP (*)	MOST	SES (*)	SULF		MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
1/2 ENSALADA RUSA ESPECIAL CON CENTOLLO		CRUST	HUE	PESC					AP (*)	MOST	SES (*)	SULF		MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
ENSALADA DE BOGAVANTE		CRUST	HUE	PESC			LAC (*)		AP (*)	MOST	SES (*)	SULF					NO VAG	NO VEG	
1/2 ENSALADA DE BOGAVANTE		CRUST	HUE	PESC			LAC (*)		AP (*)	MOST	SES (*)	SULF					NO VAG	NO VEG	
ENSALADA DE LANGOSTA		CRUST	HUE				LAC (*)		AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF					NO VAG	NO VEG	
1/2 ENSALADA DE LANGOSTA		CRUST	HUE				LAC (*)		AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF					NO VAG	NO VEG	
ESPÁRRAGOS BLANCOS DE NAVARRA ESPECIALES (DOS SALSAS)			HUE							MOST		SULF					NO VAG	NO VEG	
ESPÁRRAGOS BLANCOS DE NAVARRA ESPECIALES (DOS SALSAS)			HUE							MOST		SULF					NO VAG	NO VEG	
SOPA DE MARISCO Y PESCADO COMPLETA CON TOSTAS DE RULL	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ (*)	LAC	FS (*)	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
1/2 SOPA DE MARISCO Y PESCADO COMPLETA CON TOSTAS DE RULL	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ (*)	LAC	FS (*)	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
CANELONES DE MARISCO	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ (*)	LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF					NO VAG	NO VEG	
CROQUETAS DE MARISCO	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ	LAC		AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC (*)			NO VAG	NO VEG	
1/2 CROQUETAS DE MARISCO	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ	LAC		AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC (*)			NO VAG	NO VEG	
BUÑUELOS DE BACALAO TRADICIONALES	GLU			PESC			LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)						NO VAG	NO VEG	
1/2 BUÑUELOS DE BACALAO TRADICIONALES	GLU			PESC			LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)						NO VAG	NO VEG	
CALAMARES A LA ANDALUZA	GLU								AP (*)	MOST (*)	SES (*)			MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
1/2 CALAMARES A LA ANDALUZA	GLU								AP (*)	MOST (*)	SES (*)			MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
CARNE DE CENTOLLO TEMPLADA CON CREMA DE MOSTAZA	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ (*)			AP	MOST	SES (*)	SULF		MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
COCA DE CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA	GLU		HUE (*)			SJ (*)	LAC (*)			MOST (*)	SES (*)								
EMPANADA TRADICIONAL BOTAFUMEIRO "BACALAO Y PASAS"	GLU		HUE	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS		MOST (*)							NO VAG	NO VEG	
1/2 EMPANADA TRADICIONAL BOTAFUMEIRO "BACALAO Y PASAS"	GLU		HUE	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS		MOST (*)							NO VAG	NO VEG	
CALDO GALLEGO "RECETA TRADICIONAL"																		NO VAG	NO VEG
1/2 CALDO GALLEGO "RECETA TRADICIONAL"																		NO VAG	NO VEG
PULPO ESTILO FEIRA									AP (*)	MOST (*)	SES (*)			MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
1/2 PULPO ESTILO FEIRA									AP (*)	MOST (*)	SES (*)			MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
LACÓN GALLEGO CON GRELOS									AP (*)	MOST (*)	SES (*)						NO VAG	NO VEG	
1/2 LACÓN GALLEGO CON GRELOS									AP (*)	MOST (*)	SES (*)						NO VAG	NO VEG	
OSTRAS ELEGIDAS (1/2 DOCENA)	GLU			PESC					AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
1/2 OSTRAS ELEGIDAS	GLU			PESC					AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
ALMEJAS ESPECIALES VIVAS ( 1/2 DOCENA )												SULF		MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
1/2 ALMEJAS ESPECIALES VIVAS												SULF		MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
ALMEJAS A LA MARINERA					CA (*)			FS				SULF		MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
1/2 ALMEJAS A LA MARINERA					CA (*)			FS				SULF		MOLUSC			NO VAG	NO VEG	
PERCEBES COCIDOS		CRUST																NO VAG	NO VEG
1/2 PERCEBES COCIDOS		CRUST																NO VAG	NO VEG
CAMARONES		CRUST												MOLUSC				NO VAG	NO VEG
NÉCORAS		CRUST																NO VAG	NO VEG
CAÑAILLAS														MOLUSC				NO VAG	NO VEG
1/2 CAÑAILLAS														MOLUSC				NO VAG	NO VEG
ESPARDEÑAS A LA PLANCHA														MOLUSC				NO VAG	NO VEG
1/2 ESPARDEÑAS A LA PLANCHA														MOLUSC				NO VAG	NO VEG
ESPARDEÑAS SALTEADAS CON GARBANZOS									AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC				NO VAG	NO VEG
1/2 ESPARDEÑAS SALTEADAS CON GARBANZOS									AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC				NO VAG	NO VEG
VIEIRAS AL HORNO							LAC					SULF		MOLUSC				NO VAG	NO VEG
1/2 VIEIRAS AL HORNO							LAC					SULF		MOLUSC				NO VAG	NO VEG
GAMBAS DE PALAMÓS A LA PLANCHA		CRUST																NO VAG	NO VEG
1/2 GAMBAS DE PSALAMÓS A LA PLANCHA		CRUST							AP (*)	MOST (*)	SES (*)							NO VAG	NO VEG
GAMBAS DE PALAMÓS SALTEADAS AL AJO FRESCO		CRUST							AP (*)	MOST (*)	SES (*)							NO VAG	NO VEG
1/2 GAMBAS DE PALAMÓS SALTEADAS AL AJO FRESCO		CRUST							AP (*)	MOST (*)	SES (*)							NO VAG	NO VEG
CIGALAS AL ESTILO FERROL		CRUST										SULF						NO VAG	NO VEG
1/2 CIGALAS AL ESTILO FERROL		CRUST										SULF						NO VAG	NO VEG
BUEY DE MAR COCIDO		CRUST																NO VAG	NO VEG
PATAS DE CANGREJO REAL		CRUST	HUE							MOST		SULF		MOLUSC				NO VAG	NO VEG
CENTOLLO AL HORNO	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ	LAC		AP	MOST (*)				MOLUSC				NO VAG	NO VEG
BOGAVANTE GALLEGO COCIDO		CRUST																NO VAG	NO VEG
LANGOSTA COCIDA O A LA PARRILLA, SEGÚN PESO (1KG )		CRUST	HUE		CA (*)			FS	AP (*)	MOST	SES (*)	SULF						NO VAG	NO VEG
LANGOSTA BOTAFUMEIRO RECETA CLÁSICA		CRUST					LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)							NO VAG	NO VEG
BANDEJA CANTÁBRICO		CRUST	HUE	PESC						MOST		SULF		MOLUSC				NO VAG	NO VEG
MARISCADA A LA PARRILLA		CRUST	HUE		CA (*)		LAC	FS	AP (*)	MOST	SES (*)	SULF		MOLUSC				NO VAG	NO VEG
CAZUELA DE MARISCO	GLU	CRUST		PESC		SJ (*)	LAC		AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC				NO VAG	NO VEG

DORADA AL HORNO CON PATATAS Y CEBOLLA TIERNA GLASEADA		CRUST (*)		PESC	CA (*)		LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC (*)		NO VAG	NO VEG
LUBINA A LA CEBOLLA TIERNA Y CHAMPIÑONES	GLU		HUE (*)	PESC			LAC		AP			SULF				NO VAG	NO VEG
RAPE AL VINAGRE DE JEREZ CON TOMATE NATURAL Y ESPINACAS				PESC								SULF				NO VAG	NO VEG
TRONCO DE MERLUZA DE PINCHO A LA BRASA DE CARBÓN NATURA				PESC		SJ			AP (*)			SULF				NO VAG	NO VEG
MERLUZA DE PINCHO EN SALSA DE MARISCO	GLU	CRUST		PESC		SJ (*)	LAC		AP	MOST (*)	SES (*)			MOLUSC		NO VAG	NO VEG
LENGUADO AL CAVA CON LANGOSTINOS		CRUST	HUE	PESC			LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
LOMO DE BACALAO CON GARBANZOS Y COL SALTEADA				PESC					AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
SUQUILLO DE PESCADO CON ALMEJAS	GLU	CRUST	HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
LUBINA A LA BRASA				PESC		SJ			AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
RODABALLO A LA BRASA				PESC		SJ			AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
PARGO A LA BRASA				PESC		SJ			AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG
DORADA A LA BRASA	GLU		HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
PAELLA DE MARISCO TRADICIONAL	GLU	CRUST	HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
PAELLA DE MARISCOS CON BOGAVANTE	GLU	CRUST	HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
ARROZ NEGRO CON CALAMARCITOS DE PLAYA	GLU	CRUST	HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE FLAMBEADO	GLU	CRUST	HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
CHULETÓN A LA BRASA						SJ	LAC		AP (*)							NO VAG	NO VEG
SOLOMILLO A LA BRASA							LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
CABRITO LECHAL DE SEGOVIA A LA BRASA									AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG
<b>POSTRES</b>																	
ESPUMA DE CREMA CATALANA			HUE				LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	
MOUSSE DE CREMA CATALANA CON INTERIOR DE LIMÓN	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
SOUFFLÉ FLAMBEADO CON GRAND MARNIER	GLU (*)		HUE				LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	
CAÑAS DE HOJALDRE RELLENAS DE CREMA	GLU		HUE			SJ (*)	LAC	FS (*)	AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	
SACHER CLÁSICO DE FRAMBUESA	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS (*)	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
FUSIÓN DE CÍTRICOS (LIMA, LIMÓN Y MANDARINA)			HUE				LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	
COULANT DE CHOCOLATE	GLU		HUE		CA (*)	SJ	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
CHEESECAKE CON SALSA DE FRAMBUESA	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS (*)	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
EXÓTICO DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN	GLU		HUE		CA (*)	SJ	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
MIXTOS DE FRUTOS ROJOS			HUE (*)				LAC	FS (*)									
FRESITAS REGADAS CON GRAND MARNIER, ZUMO DE NARANJA O GRATINADAS															NO ALERG		
TARTA DE ALMENDRAS CON HELADO DE TURRON	GLU (*)		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
CRÊPES SUZETTE	GLU		HUE			SJ (*)	LAC			MOST (*)						NO VAG	
CHOCOLATE EXTREME CON CREMOSO DE HABA TONKA	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS (*)								NO VAG	
SURTIDO DE HELADOS			HUE (*)			SJ (*)	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)						
TRIO ESPECIAL DE SORBETES	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS (*)	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	

**INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:**

Se indican los alérgenos que contiene cada referencia. Si la casilla está en blanco es que no lo contiene.

(\*) Los alérgenos marcados con asterisco son trazas.

Esta información se obtiene en base a las fichas técnicas y declaración de alérgenos aportada por los proveedores y los escándalos de cada una de las referencias.

*¡NOTA IMPORTANTE!*

Todos los productos están elaborados en nuestro obrador siguiendo altos estándares de higiene.

No obstante, no podemos garantizar que ninguno de nuestros productos esté libre de cualquier alérgeno al 100% debido al riesgo de contaminación cruzada, ya que no disponemos de líneas de producción segregadas.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS ELABORADA POR:

Concepció Agustí Parareda

Departamento de Seguridad Alimentaria

Grupo Moncho's



CODE	NAME
ALTR	LUPINES
AP	CELERY
CA	PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS
CRUST	CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN PRODUCTS
FS	NUTS AND NUTS PRODUCTS
GLU	GLUTEN
HUE	EGGS AND EGG PRODUCTS
LAC	MILK AND MILK PRODUCTS
MOLUSC	MOLLUSCS
MOST	MUSTARD
NO ALERG	DOES NOT CONTAIN ALLERGENS
NO VAG	NOT SUITABLE FOR VEGANS
NO VEG	NOT SUITABLE FOR VEGETARIANS
PESC	FISH AND FISH PRODUCTS
SES	SESAME
SJ	SOY AND SOY PRODUCTS
SULF	SULFUR DIOXIDE AND SULFITES

PRODUCT NAME	GLU	CRUST	HUE	PESC	CA	SJ	LAC	FS	AP	MOST	SES	SULF	ALTR	MOLUSC	NO ALERG	NO VAG	NO VEG	
<b>DESSERTS</b>																		
JABUGO CURED HAM																NO VAG	NO VEG	
1/2 JABUGO CURED HAM																NO VAG	NO VEG	
ANCHOVIES							LAC (*)					SULF				NO VAG	NO VEG	
1/2 ANCHOVIES							LAC (*)					SULF				NO VAG	NO VEG	
NORWEGIAN SMOKED SALMON	GLU		HUE	PESC			LAC					SULF				NO VAG	NO VEG	
1/2 NORWEGIAN SMOKED SALMON	GLU		HUE	PESC			LAC					SULF				NO VAG	NO VEG	
PERIGORD GOOSE FOIE WITH MANGO COULIS	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS (*)	AP (*)	MOST (*)		SULF (*)				NO VAG	NO VEG	
"OSETRA" CAVIAR (50 GR)	GLU		HUE	PESC			LAC									NO VAG	NO VEG	
"OSETRA" CAVIAR (125 GR)	GLU		HUE	PESC			LAC									NO VAG	NO VEG	
TUNA BLUEFIN TARTARE WITH AVOCADO	GLU			PESC		SJ			AP (*)	MOST	SES	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
SPIDER CRAB COCKTAIL		CRUST	HUE							MOST		SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
1/2 SPIDER CRAB COCKTAIL		CRUST	HUE							MOST		SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
LOBSTER COCKTAIL		CRUST	HUE							MOST		SULF				NO VAG	NO VEG	
1/2 LOBSTER COCKTAIL		CRUST	HUE							MOST		SULF				NO VAG	NO VEG	
SEASONAL GREEN SALAD			HUE							MOST		SULF				NO VAG	NO VEG	
1/2 SEASONAL GREEN SALAD			HUE							MOST		SULF				NO VAG	NO VEG	
CAPRICIOUS SALAD WITH AVOCADO & PRAWNS ON LETTUCE BOUQUET		CRUST	HUE				LAC (*)		AP (*)	MOST	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG	
1/2 CAPRICIOUS SALAD WITH AVOCADO & PRAWNS ON LETTUCE BOUQUET		CRUST	HUE				LAC (*)		AP (*)	MOST	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG	
GREEN SALAD WITH TUNA FISH & SWEET PEPPER				PESC						MOST		SULF				NO VAG	NO VEG	
1/2 GREEN SALAD WITH TUNA FISH & SWEET PEPPER				PESC						MOST		SULF				NO VAG	NO VEG	
MELON WITH JABUGO CURED HAM																NO VAG	NO VEG	
1/2 MELON WITH JABUGO CURED HAM																NO VAG	NO VEG	
SPECIAL VEGETABLE SALAD WITH MAYONNAISE AND SPIDER CRAB		CRUST	HUE	PESC					AP (*)	MOST	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
1/2 SPECIAL VEGETABLE SALAD WITH MAYONNAISE AND SPIDER CRAB		CRUST	HUE	PESC					AP (*)	MOST	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
LOBSTER SALAD		CRUST	HUE	PESC			LAC (*)		AP (*)	MOST	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG	
1/2 LOBSTER SALAD		CRUST	HUE	PESC			LAC (*)		AP (*)	MOST	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG	
SPINY LOBSTER SALAD		CRUST	HUE				LAC (*)		AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG	
1/2 SPINY LOBSTER SALAD		CRUST	HUE				LAC (*)		AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG	
WHITE ASPARAGUS (TWO SAUCES)			HUE							MOST		SULF				NO VAG	NO VEG	
1/2 WHITE ASPARAGUS (TWO SAUCES)			HUE							MOST		SULF				NO VAG	NO VEG	
FISH AND SHELLFISH SOUP WITH FRIED BREAD	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ (*)	LAC	FS (*)	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
1/2 FISH AND SHELLFISH SOUP WITH FRIED BREAD	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ (*)	LAC	FS (*)	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
SHELLFISH CANNELONI	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ (*)	LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG	
SHELLFISH CROQUETTES	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ	LAC		AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC (*)		NO VAG	NO VEG	
1/2 SHELLFISH CROQUETTES	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ	LAC		AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC (*)		NO VAG	NO VEG	
TRADITIONAL CODFISH FRITTERS	GLU			PESC			LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG	
1/2 TRADITIONAL CODFISH FRITTERS	GLU			PESC			LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG	
DEEP FRIED SQUIDS RINGS (CALAMARI)	GLU								AP (*)	MOST (*)	SES (*)			MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
1/2 DEEP FRIED SQUIDS RINGS (CALAMARI)	GLU								AP (*)	MOST (*)	SES (*)			MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
WARM MEAT OF CRAB WITH MUSTARD CREAM	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ (*)			AP	MOST	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
SPREAD TOMATO	GLU		HUE (*)			SJ (*)	LAC (*)			MOST (*)	SES (*)							
TRADITIONAL BOTAFUMEIRO PIE "COD & RAISINS"	GLU		HUE	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS		MOST (*)						NO VAG	NO VEG	
1/2 TRADITIONAL BOTAFUMEIRO PIE "COD & RAISINS"	GLU		HUE	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS		MOST (*)						NO VAG	NO VEG	
SPECIAL GALICIAN SOUP																	NO VAG	NO VEG
1/2 SPECIAL GALICIAN SOUP																	NO VAG	NO VEG
OCTOPUS FEIRA STYLE									AP (*)	MOST (*)	SES (*)			MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
1/2 OCTOPUS FEIRA STYLE									AP (*)	MOST (*)	SES (*)			MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
PORK WITH TURNIPS TOPS									AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG	
1/2 PORK WITH TURNIPS TOPS									AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG	
SELECTED OYSTERS (1/2 DOZEN)	GLU			PESC					AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
1/2 SELECTED OYSTERS	GLU			PESC					AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
SPECIAL ALIVE CLAMS (1/2 DOZENA)												SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
1/2 SPECIAL ALIVE CLAMS												SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
CLAMS FISHERMAN'S STYLE					CA (*)			FS				SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
1/2 CLAMS FISHERMAN'S STYLE					CA (*)			FS				SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
STEW BARNACLES		CRUST														NO VAG	NO VEG	
1/2 STEW BARNACLES		CRUST														NO VAG	NO VEG	
SPECIAL SMALL PRAWNS		CRUST												MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
VELVET CRABS		CRUST														NO VAG	NO VEG	
SEA SNAILS														MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
1/2 SEA SNAILS														MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
GRILLED SEA CUCUMBERS														MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
1/2 GRILLED SEA CUCUMBERS														MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
SEA CUCUMBERS WITH CHICKPEAS									AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
1/2 SEA CUCUMBERS WITH CHICKPEAS									AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
BAKED SCALLOPS							LAC					SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
1/2 BAKED SCALLOPS							LAC					SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
GRILLED PALAMÒS PRAWNS		CRUST														NO VAG	NO VEG	
1/2 GRILLED PALAMÒS PRAWNS		CRUST							AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG	
PRAWNS FROM PALAMÒS WITH FRESH GARLIC		CRUST							AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG	
1/2 PRAWNS FROM PALAMÒS WITH FRESH GARLIC		CRUST							AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG	
FERROL STYLE SCAMPI		CRUST										SULF				NO VAG	NO VEG	
1/2 FERROL STYLE SCAMPI		CRUST										SULF				NO VAG	NO VEG	
KING CRAB		CRUST														NO VAG	NO VEG	
ROYAL CRAB PAWS		CRUST	HUE							MOST		SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
BAKED SPIDER CRAB	GLU	CRUST	HUE	PESC		SJ	LAC		AP	MOST (*)				MOLUSC		NO VAG	NO VEG	
LOBSTER COOKED		CRUST														NO VAG	NO VEG	
SPINY LOBSTER, DEPENDING ON WEIGHT GRILLED (1KG )		CRUST	HUE		CA (*)			FS	AP (*)	MOST	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG	

SPINY LOBSTER BOTAFUMEIRO'S STYLE		CRUST					LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG
SPECIAL CANTABRIC SEA COLD PLATTER		CRUST	HUE	PESC						MOST		SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
SPECIAL GRILLED ASSORTED SHELLFISH		CRUST	HUE		CA (*)		LAC	FS	AP (*)	MOST	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
SHELLFISH ESPECIAL CASSEROLE	GLU	CRUST		PESC		SJ (*)	LAC		AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
OVEN BAKED GILTHEAD WITH POTATOES & PRING ONION		CRUST (*)		PESC	CA (*)		LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC (*)		NO VAG	NO VEG
SEA BASS WITH SPRING ONION & MUSHROOMS	GLU		HUE (*)	PESC			LAC		AP			SULF				NO VAG	NO VEG
MONKFISH WITH SHERRY VINEGAR WITH NATURAL TOMATO AND SPINACH				PESC								SULF				NO VAG	NO VEG
GRILLED HAKE ON OAK CHARCOAL GRILL				PESC		SJ			AP (*)			SULF				NO VAG	NO VEG
HAKE WITH SEAFOOD SAUCE	GLU	CRUST		PESC		SJ (*)	LAC		AP	MOST (*)	SES (*)			MOLUSC		NO VAG	NO VEG
SOLE WITH CAVA SAUCE AND SHRIMPS		CRUST	HUE	PESC			LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
COD WITH CHICKPEAS AND SAUTÉED CABBAGE				PESC					AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
SCORFISH STEW WITH CLAMS	GLU	CRUST	HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
GRILLED BASS				PESC		SJ			AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
GRILLED TURBOT				PESC		SJ			AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
GRILLED SNAPPER				PESC		SJ			AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
GRILLED TURBOT	GLU		HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
SEAFOOD PAELLA	GLU	CRUST	HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
SEAFOOD PAELLA WITH LOBSTER	GLU	CRUST	HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
BLACK RICE INKFISH TINTED WITH SMALL SQUIDS	GLU	CRUST	HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
JUICY RICE WITH LOBSTER	GLU	CRUST	HUE (*)	PESC	CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP	MOST (*)	SES (*)	SULF		MOLUSC		NO VAG	NO VEG
BONE-IN STEAK						SJ	LAC		AP (*)							NO VAG	NO VEG
BEEF SIRLOIN							LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF				NO VAG	NO VEG
CHARCOAL-BROILED SEGOVIA'S KID GOAT									AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	NO VEG
<b>DESSERTS</b>																	
CATALAN CUSTARD CREAM			HUE				LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	
CATALONIA CUSTARD MOOSE WITH LEMON INSIDE	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
FLAMBÉED SOUFFLÉ WITH GRAND MARNIER	GLU (*)		HUE				LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	
PUFF PASTRY FINGERS VANILLA CREAM STUFFED	GLU		HUE			SJ (*)	LAC	FS (*)	AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	
CLASSIC SACHER WITH RASPBERRY	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS (*)	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
CITRUS FUSION (LIME, LEMON AND TANGERINE)			HUE				LAC		AP (*)	MOST (*)	SES (*)					NO VAG	
CHOCOLATE COULANT	GLU		HUE		CA (*)	SJ	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
CHEESECAKE WITH RASPBERRY SAUCE	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS (*)	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
MANGO & PASSION FRUIT EXOTIC	GLU		HUE		CA (*)	SJ	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
MIXED RED FRUITS			HUE (*)				LAC	FS (*)									
STRAWBERRIES SPRINKLED WITH GRAND MARNIER, OR ORANGE JUICE, OR "AU GRATIN"																NO ALERG	
ALMOND CAKE WITH NOUGAT ICE CREAM	GLU (*)		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	
CRÊPES SUZETTE	GLU		HUE			SJ (*)	LAC			MOST (*)						NO VAG	
EXTREME CHOCOLATE WITH CREAMY TONKA BEAN	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS (*)								NO VAG	
ICE CREAM ASSORTMENT			HUE (*)			SJ (*)	LAC	FS	AP (*)	MOST (*)	SES (*)						
SPECIAL SHERBETS TRIO	GLU		HUE		CA (*)	SJ (*)	LAC	FS (*)	AP (*)	MOST (*)	SES (*)	SULF (*)				NO VAG	