

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, se detalla a continuación la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal para solicitar cualquier información complementaria.



INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS RESTAURANTE LA FONTANILLA

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
Albóndigas	•								•					
Anchoas del Cantábrico con Aguacate				•										
Arroz con hongos						•			•					
Atun rojo con mahonesa de jengibre y emulsión de lima			•	•								•		
Bacalao con Crema de Cebolla y Melaza de Tomate				•		•								
Bacalao desalado				•										
Brocheta de pollo									•					
Brocoli con queso						•								
Burrata con pomodoraccio y focaccia	•					•						•		
Callos a la manera de Mi Abuela	•													
Carne roja a la piedra														
Carrillera de Ternera con Crema Montada de Patata						•			•					
Chocolate fusión	•		•			•							•	
Cochinillo confitado y su reducción con Chucrut y Manzana						•	•		•					
Contesa						•						•	•	
Cordero Lechal al Horno (ración para 2 personas)														
Costillar de cerdo a baja temperatura con chimichurri														
Croquetas de Iberico	•		•			•								
El Arroz Caldoso de Bogavante		•		•					•		•			
Ensalada de gulas		•		•										
Ensalada de queso y frutos secos						•							•	
Ensalada de tomate de aquí con mojma de atun				•										
Fideo negro con gamba blanca y berberechos	•	•	•	•					•		•			
Flan huevo			•			•								

Debido a la elaboración casera de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS RESTAURANTE LA FONTANILLA

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
Gamba blanca		•												
Gambas al ajillo		•												
Gofre	•		•			•							•	•
Guiso de setas	•		•			•	•					•		
Hamburguesa de buey de Valle del Esla	•		•					•						
Hummus con pan de pita	•					•				•				
Kokotxas de Merluza	•			•					•					
Lengadina andaluza	•			•										
Lentejas														
Lomo de Vaca Vieja con Chimichurri y Mermelada de Hongos	•		•			•	•		•			•		
Mejillones en salsa											•			
Milhojas de vainilla y chocolate	•		•			•								
Pan de cristal con jamón ibérico	•													
Pasta pesto	•		•			•							•	
Pastel de puerro	•		•			•								
Patatas bravas			•											
Patatas, huevo a baja temperatura e ibérico			•											
Pergamino crujiente de mozzarella, tomate semiseco y rúcula	•					•			•					
Pescado fresco salvaje a "La Madrileña"	•			•		•			•					
Pimientos Asados con Lomo de Sardina Ahumada				•										
Pisto, Huevos y Bacalao			•	•										
Rabo de Vaca deshuesado con Crema de Tupinambo									•					
Revuelto de boletus y foie	•		•											

Debido a la elaboración casera de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS RESTAURANTE LA FONTANILLA

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
Salteado de Verduras														
Sentido de chocolate			●			●								
Sepia a la plancha con espuma de alioli			●								●			
Solomillo de Cebón a la Parrilla con Patatas Panaderas									●					
Sorbete de limón						●								
Steak tartar	●		●	●		●	●	●	●					
Tarta de manzana caliente con helado de canela/vainilla	●		●			●								
Tempura de verduras con mahonesa caliente y soja	●		●									●		
Terrina de Hígado de Pato Casera con Melaza Especiada									●					
Torrijas	●		●			●								
Tres helados	●		●		●	●			●			●	●	
Verbena de chocolate			●			●							●	

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
EVENTOS														
Duo chocolate	●		●			●						●	●	
Tarta trío chocolate	●		●			●						●	●	
Individual queso y frambuesa	●		●		●	●						●	●	
Tarta whisky			●			●							●	
Queso manchego						●								
Cogollo de ventresca, bonito y pimientos asados				●										
Revuelto de morcilla y patata			●											
Jamón ibérico														
Pimientos d e piquillo relleno de bacalao en salsa	●	●		●		●								
Pasta con tomate	●		●											
Pescado en compota de melocotón y yogur de curri	●			●		●								
Lubina con patata y clorofila de acelgas				●		●								
Lomo de merluza vinagreta y piñones				●									●	
Secreto con patata mortero y chimichurri						●								
Entrecot de vaca a la parrilla						●								
Lingote de pularda trufada y crema de patata				●		●			●					
Platano individual	●		●		●	●						●	●	
chocolate individual	●		●		●	●						●	●	

Debido a la elaboración casera de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.