



Carta del restaurante



COCINA DE PRODUCTO.
COCINA LOCAL, CON MIRADA GLOBAL.
COCINA DE SIEMPRE,
AHORA.



Recomendado en
**La guía
Michelin**
2015|2016|2017
2018|2019



Alérgenos · Allergens

<u>G</u>	Gluten	Gluten	<u>FS</u>	Frutos secos	Nuts
<u>CR</u>	Crustáceos	Crustaceans	<u>A</u>	Apio	Celery
<u>H</u>	Huevo	Eggs	<u>MZ</u>	Mostaza	Mustard
<u>P</u>	Pescado	Fish	<u>SE</u>	Sésamo	Sesame
<u>FC</u>	Cacahuetes	Peanuts	<u>F</u>	Sulfitos	Silphites
<u>S</u>	Soja	Soya	<u>AL</u>	Altramuces	Lupin
<u>L</u>	Lácteos	Milk	<u>M</u>	Molusco	Molluscs

Pan y mantequilla o AOVE 1,5€/persona
Bread and butter or olive oil 1,5€/person

10% IVA INCLUIDO | 10% VAT INCLUDED

Reglamento (EU) Nº1169/2011
En este establecimiento disponemos información disponible en materia
de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información
a nuestro personal. Muchas gracias.



Bodega



