

**RESTAURANTE LA VENTANA
SISTEMA APPCC**

ANEXO 7: ESTUDIO DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS














CARTA "SIN GLUTEN"





































**CARTA DE ALÉRGENOS -ED.06
JULIO 2019**

CARTA “SIN GLUTEN”

ENSALADAS

1. Ensalada templada de bacalao, pimientos asados y hongos en su pil pil    
2. Ensalada de jamón ibérico, foie y nueces con reducción de Pedro Ximénez     
3. Ensalada de salmón marinado en casa con vinagreta de tomate y mahonesa de hierbas    



ENTRANTES

4. Croquetas caseras de jamón ibérico  
5. Rabas de calamar 
6. Mejillones en salsa picante   
7. Chipirones con cebolla roja caramelizada, trigueros y ali oli de tinta       
8. Terrina de foie elaborado en casa, mermelada de tomate y manzana al ron 
9. Tartar de gambas, guacamole y sopa de ajo blanco    
10. Nuestra ensaladilla rusa de marisco       
11. Tabla de quesos de Cantabria    
12. Cecina de León con virutas de foie helado y oliva de arbequina 
13. Carpaccio de Tudanca, pesto verde, tomate seco y parmesano    



ARROCES

14. Paella de marisco    
15. Arroz con calamares marea negra      
16. Arroz con bogavante   

PESCADOS

17. Merluza rellena de marisco en salsa de espárragos y trigueros 
18. Pescado del día 

CARNES

19. Solomillo de jabalí con reducción de tostadillo de Potes, crema de Bejes de Tresviso y brioche de castañas 
20. Solomillo de novilla con nuestra salsa de queso  * *Sólo lo contiene la salsa*
21. Chuleta de vaca madurada *No contiene alérgenos*

POSTRES

22. Brownie de chocolate blanco en sopa de chocolate y helado de crema de orujo 
23. Mousse de limón con helado de mandarina 

LEYENDA



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Apio



Frutos de cáscara



Sésamo



Sulfitos



Moluscos



Altramuces



Mostaza