

## RESTAURANTE LA DARSENA ESTUDIO DE ALÉRGENOS















ENTRANTES FRIOS	ALÉRGENOS													
	 Gluten1*	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado	 Cacahuete	 Soja	 Leche	 Frutos de cáscara 2*	 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 Sulfitos	 Altramuces	 Moluscos
1. Jamón Ibérico, con setas y vinagre de frutos secos														
2. Jamón Ibérico de bellota														
3. Cecina de León, virutas de foie y pimientos asados														
4. Anchoas de Santoña, pimientos de piquillo y mousse de queso con oricios														
5. Ensalada de taco de bonito, pimientos, cebolla caramelizada y crujiente de queso de cabra.														

Notas aclaratorias:

(1\*): Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.

(2\*): Almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados

## RESTAURANTE LA DARSENA ESTUDIO DE ALÉRGENOS















ENTRANTES CALIENTES	ALÉRGENOS													
	 Gluten1*	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado	 Cacahuete	 Soja	 Leche	 Frutos de cáscara 2*	 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 Sulfitos	 Altramuces	 Moluscos
6. Rabas de calamar de Suances	Red											Red		Red
7. Pulpo a la parrilla con espuma de patata y pimentón							Red							Red
8. Ensalada templada de pollo escabechado y emulsión de mostaza			Red			Red				Red		Red		
9. Bocaditos de bacalao en salsa verde con almejas	Red		Red	Red			Red		Red			Red		Red
10. Consomé de pescado		Red		Red					Red					Red

Notas aclaratorias:

(1\*): Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.

(2\*): Almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados

## RESTAURANTE LA DARSENA ESTUDIO DE ALÉRGENOS

ARROCES Y GUIOS	ALÉRGENOS													
														
	Gluten1*	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara 2*	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos
11. Paella de marisco	Red	Red	White	Red	White	White	Red	White	Red	White	White	White	White	Red
12. Arroz a banda	Red	Red	White	Red	White	White	Red	White	Red	White	White	White	White	Red
13. Arroz con almejas	Red	Red	White	Red	White	White	Red	White	Red	White	White	Red	White	Red
14. Arroz con bogavante	Red	Red	White	Red	White	White	Red	White	Red	White	White	White	White	Red
15. Arroz con verduras, gambas y bacalao	White	Red	White	Red	White	White	White	White	Red	White	White	White	White	Red
16. Arroz Dársena	Red	Red	White	Red	White	White	Red	White	Red	White	White	White	White	Red
17. Arroz negro con maganos de Suances	Red	Red	White	Red	White	White	White	White	Red	White	White	Red	White	Red
18. Arroz valenciano	Red	Red	White	Red	White	White	Red	White	Red	White	White	White	White	Red
19. Callos de bacalao guisados, huevo a baja temperatura y crujiente de jamón	Red	White	Red	Red	White	White	Red	White	White	White	White	White	White	White
20. Carrilera ibérica estofada con torrijas de sobao	Red	White	Red	White	White	White	Red	White	White	White	White	Red	White	White

Notas aclaratorias:

(1\*): Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.

(2\*): Almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados

## RESTAURANTE LA DARSENA ESTUDIO DE ALÉRGENOS















MARISCOS	ALÉRGENOS													
	 Gluten1*	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado	 Cacahuete	 Soja	 Leche	 Frutos de cáscara 2*	 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 Sulfitos	 Altramuces	 Moluscos
21. Langosta / Abacanto / Centollo / Nécora / Percebe														
22. Almejas a la marinera o sartén														
23. Gamba roja del Mediterráneo / Langostinos / Quisquillón														
24. Gamba de Huelva a la plancha														
25. Zamburiñas al ajillo														
26. Mariscada “ El Turco”														
27. Mariscada “Roca Blanda”														

Notas aclaratorias:

(1\*): Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.

(2\*): Almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados

## RESTAURANTE LA DARSENA ESTUDIO DE ALÉRGENOS















PESCADOS	ALÉRGENOS													
														
	Gluten1*	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara 2*	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos
28. Cocochas de merluza en salsa verde	Red			Red								Red		
29. Cocochas de merluza al pil-pil				Red										
30. Chipirón a la brasa con risotto de maganos y foie							Red							Red
31. Lomo de atún y foie sobre sopa de algas	Red			Red		Red					Red			
32. Lubina de Suances / Machote/San Martín/Dorada/Jargo/Besugo/Breca/ Lenguado al horno.				Red					Red			Red		
33. Lubina de Suances / Machote/San Martín/Dorada/Jargo/Besugo/Breca/ Lenguado a la sal.				Red										
34. Lubina de Suances / Machote/San Martín/Dorada/Jargo/Besugo/Breca/ Lenguado a la plancha.				Red								Red		
35. Merluza en salsa verde con cocochas y almejas	Red			Red					Red			Red		Red

Notas aclaratorias:

(1\*): Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.

(2\*): Almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféngicos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados

## RESTAURANTE LA DARSENA ESTUDIO DE ALÉRGENOS















PESCADOS (Cont.)	ALÉRGENOS													
	 Gluten1*	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado	 Cacahuete	 Soja	 Leche	 Frutos de cáscara 2*	 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 Sulfitos	 Altramuces	 Moluscos
36. Merluza y chipirón a la parrilla con crema de calabaza	Red			Red		Red						Red		Red
37. Rape asado, verduritas y canelón de patata y txangurro	Red	Red		Red										
38. Rodaballo asado con cama de algas, refrito de moluscos y frutos secos				Red	Red	Red		Red						Red
39. Tartar de atún rojo con sopa de salmorejo			Red	Red		Red				Red				

Notas aclaratorias:

(1\*): Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.

(2\*): Almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados

## RESTAURANTE LA DARSENA ESTUDIO DE ALÉRGENOS















CARNES	ALÉRGENOS													
														
	Gluten1*	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara 2*	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos
40. Chuletillas de lechal a la rustica con pimientos del Padrón														
41. Mollejas de lechal salteadas con setas y gambas														
42. Pluma ibérica raza 100% bellota con setas y salsa de mostaza														
43. Solomillo y foie a la parrilla, tosta de patata y jugo balsámico														
44. Tacos de buey a la parrilla con salsa de setas														
45. Templada de pollo escabechado y emulsión de mostaza														

Notas aclaratorias:

(1\*): Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.

(2\*): Almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados

## RESTAURANTE LA DARSENA ESTUDIO DE ALÉRGENOS

POSTRES CASEROS	ALÉRGENOS													
	 Gluten1*	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado	 Cacahuete	 Soja	 Leche	 Frutos de cáscara 2*	 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 Sulfitos	 Altramuces	 Moluscos
46. Brownie con chocolate caliente	■		■			■	■	■						
47. Flan de queso con helado			■			■	■					■		
48. Fresas con nata o mousse de queso						■	■							
49. Pana cotta de mango y frutos rojos						■	■							
50. Sorbete de limón al cava												■		
51. Tarta 3 chocolates con helado						■	■	■						
52. Tarta de chocolate y bizcocho	■						■	■						
53. Tarta de queso			■			■	■	■						
54. Tarta de queso con orujo de miel			■			■	■	■						
55. Tiramisú	■		■				■	■						
56. Torrija de brioche con natilla de crema de orujo	■		■				■							
57. Tulipa de helado	■		■			■	■	■						

Notas aclaratorias:

(1\*): Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.

(2\*): Almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados