ALÉRGENOS EN PRODUCTOS

RESTAURANTE COUZAPÍN

Edición 04 30-11-2020

Los alérgenos indicados son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Leyendas

	El Alérgeno está presente
1	Cereales que contengan gluten; trigo, avena, cebada, centeno, espelta, kamut, trigo khorasant o sus variedades híbridas y productos derivados
2	Almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces de Brasil, de Macadamia, de Australia, anacardos y pistachos
3	En concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l en términos de SO2
T	El Alérgeno puede estar presente y no es posible asegurar su ausencia (traza de alérgeno)

PRODUCTOS	ALÉRGENOS													
	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Cereales con gluten 1	Crustáceos	Frutos de cáscara 2	Sésamo	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Soja	Sulfitos/Dióxido azufre 3
ENTRANTES PARA PICAR														
0. El mejor cabrales del mundo														
1. Empanada de chipirón														
2. Empanada de bonito														
3. Patatas al cabrales														
4. Patatas bravas cabrales														
5. Chorizo a la sidra														
6. Sardinas ahumadas XXL			T											
7. Croquetas de jamón														
8. Croquetas de cabrales														
9. Pastel de cabracho														
10. Lacón aliñado														
11. Cecina con jugo de oliva														
12. Jamón ibérico de bellota														
13. Anchoas premium selección Santoña														
14. Cebolla rellena														
15. Penca de acelga gratinada														
16. Pulpo a la brasa con huevos rotos														
17. Chipirones de potera encebollados														
18. Fritos de Pixín														
19. Taquitos de bacalao en tempura														
20. Tabla de quesos asturianos														
21. Zamburiñas gratinadas														
ENSALADAS														
22. Tomate relleno de crema de queso														
23. De queso de cabra caramelizado				T										
24. Lomos de bonito con tomate y cebolletas rojas														
25. Pimientos asados aliñados con ventresca														
26. De boquerones, tomate concasse y fresas en vinagre														
27. De txipirones a la plancha, vinagreta y chips vegetales														
28. Bonito del norte en escabeche casero														
29. Nuestra versión de ensaladilla rusa						T							T	
30. De foie y jamón de pato vinagreta manzana						T								
31. De endivias con cabrales y anchoas				T										T

ALÉRGENOS EN PRODUCTOS

RESTAURANTE COUZAPÍN

Edición 04 30-11-2020

Los alérgenos indicados son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Leyendas

	El Alérgeno está presente
1	Cereales que contengan gluten; trigo, avena, cebada, centeno, espelta, kamut, trigo khorasant o sus variedades híbridas y productos derivados
2	Almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces de Brasil, de Macadamia, de Australia, anacardos y pistachos
3	En concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l en términos de SO2
T	El Alérgeno puede estar presente y no es posible asegurar su ausencia (traza de alérgeno)

PRODUCTOS	ALÉRGENOS													
	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Cereales con gluten 1	Crustáceos	Frutos de cáscara 2	Sésamo	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Soja	Sulfitos/Dióxido azufre 3
NUESTROS GUISOS Y NUESTRAS CUCHARAS														
32. Fabada asturiana														
33. Fabes con rape y gambas					■							■		
34. Fabes con almejas										■				
35. Callos, patas y morro				■										
36. Verdinas con carabinero					■							■		
37. Verdinas marinera					■					■		■		
NUESTROS ARROCES														
38. Arroz meloso estilo marinero					■					■		■		■
39. Arroz meloso con carabineros y rape					■							■		■
40. Arroz meloso con boletus y foie														■
41. Rissotto arroz negro con chipirones, gambas y ali oli					■			■		■		■		
PESCADOS														
42. Pixín (rape) de barriga negra de rape asado al horno						■						■		
43. Lomo de rape y canelón de txangurro				■	■				■			■		
44. Merluza del pincho de Cudillero al horno y su refrito												■		■
45. Merluza a la sidra con manzana y almeja fina					■					■		■		■
46. Cogote de merluza COUZAPÍN												■		■
47. Bacalao al horno con chipirones y refrito de piparras					■					■		■		■
CARNES														
48. Lomo de vaca vieja														■
49. Entrecotte de vaca vieja														■
50. Solomillo de vaca						■			■					■
51. Tacos de solomillo con ajitos														
52. Milhojas de solomillo rellenas de boletus y foie									■					
53. Carrilleras de cerdo ibérico				■										■
54. Rabo de toro				■										
55. Cachopo				■				■	■					

ALÉRGENOS EN PRODUCTOS

RESTAURANTE COUZAPÍN

Edición 04 30-11-2020

Los alérgenos indicados son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Leyendas

	El Alérgeno está presente
1	Cereales que contengan gluten; trigo, avena, cebada, centeno, espelta, kamut, trigo khorasant o sus variedades híbridas y productos derivados
2	Almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces de Brasil, de Macadamia, de Australia, anacardos y pistachos
3	En concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l en términos de SO2
T	El Al rgeno puede estar presente y no es posible asegurar su ausencia (traza de alérgeno)

PRODUCTOS	**ALÉRGENOS**													
	Altramuces	**Apio**	**Cacahuetes**	**Cereales con gluten 1**	**Crustáceos**	**Frutos de cáscara 2**	**Sésamo**	**Huevos**	**Leche**	**Moluscos**	**Mostaza**	**Pescado**	**Soja**	**Sulfitos/Dióxido azufre 3**
POSTRES														
56. Arroz con leche requemado														
57. Freixuelos rellenos de compota de manzana														
58. Hojaldre de manzana con helado de vainilla														
59. Torrija cremosa														
60. Milhojas rellenas de crema, nata y chocolate			T											
61. Astur-estrudel de manzana														
62. Tarta de chocolate negro con crema inglesa			T											
63. Trifásico de chocolates			T	T										
64. Tarta de queso sobre galleta María y frambuesa								T					T	
65. Fruta de temporada														
66. Sorbete de limón con toque de sidra														