



RESUMEN PLATOS CARTA RESTAURANTES Ingredientes y alérgenos

Revisión 10
Octubre 2020
Página 1 de 4

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre y sulfitos	Molusco	Altramuz
ANTOJITOS														
Guacamole														
Totopos del compadre														
Totopos Chorizo														
Totopos Carne al pastor														
Totopos champiñones y rajas														
Totopo Nopales														
Atún del compadre														
Quesadillas trigo														
Quesadilla maíz y maíz azul														
Champiñón														
Rajas														
Huitlacoche														
Chorizo														
Quesadilla norteña														
Gringa														
Sincronizada														
Huarache														
Chorizo														
Tenera														
Pollo														
Del compadre														
Champiñones														
Sopes														
Champiñones														
Rajas														
Flor de calabaza														
Huitlacoche														



RESUMEN PLATOS CARTA RESTAURANTES Ingredientes y alérgenos

Revisión 10
Octubre 2020
Página 2 de 4

Carne al pastor															
Chorizo															
Tacos dorados de barbacoa															
Flautas															
Queso enrollado															
Jamon york															
Flor de calabaza															
Chorizo															
Champiñones															
Rajas de chile poblano															
ENSALADAS															
Del compadre															
Nopales															
ALGO "CALIENTITO"															
Sopa azteca															
Enchiladas															
Tradicional															
Suizas															
Mole del compadre															
TACOS (si son de trigo llevaría gluten)															
Al pastor															
Carnitas de Don Toño															
Alambre															
Carne al pastor															
Tenera															
Chuleta de cerdo															
Chorizo															
Pollo															
Cochinita pibil															
Costeño															



RESUMEN PLATOS CARTA RESTAURANTES Ingredientes y alérgenos

Revisión 10
Octubre 2020
Página 4 de 4

Limón														
Mango														
Coco y nuez														
OTROS														
Tacos en pepito														
Pozole														

Aunque en el establecimiento llevamos a cabo unas buenas prácticas de higiene y manipulación dado que no disponemos de líneas de producción diferenciadas para los diferentes tipos de productos, no podemos asegurar al 100% que trazas de alérgenos que manipulamos en el establecimiento no estén en alimentos que no los contengan.

Se informa de que en cocina se manipulan los siguientes alérgenos:

- Leche y sus derivados
- Frutos secos
- Sulfitos
- Huevo y producto a base de huevo
- Sésamo
- Pescado
- Soja y productos a base de soja
- Gluten
- Apio