



# RESUMEN PLATOS CARTA RESTAURANTES

Ingredientes y alérgenos

Revisión 08

Julio 2021

Página 1 de 5

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre y sulfitos	Molusco	Altramuz
<b>ANTOJITOS</b>														
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														
Sincro Club														
Huarache														
Chorizo														
Temera														
Pollo														
















































# RESUMEN PLATOS CARTA RESTAURANTES

Ingredientes y alérgenos

Revisión 08

Julio 2021

Página 3 de 5

Mole del compadre														
<b>TACOS (si se sirve con tortilla de trigo llevaría gluten, por lo que puede elegirse cualquier taco con tortilla de maíz)</b>														
Al pastor														
Carnitas de Don Toño														
Alambre														
Carne al pastor														
Ternera														
Chuleta de cerdo														
Chorizo														
Pollo														
Cochinita pibil														
PLATON DE CORRAL														
COCTEL VUELVE A LA VIDA														
Costeño														
Las gaoneras														
Queso fundido														
Chorizo														
Carne de pastor														
Ternera														
Pollo														
Champiñones														
Huitlacoche														
Rajas de chile poblano														



# RESUMEN PLATOS CARTA RESTAURANTES

Ingredientes y alérgenos

Revisión 08

Julio 2021

Página 4 de 5

Nopales																		
Arrachera																		
Caramelos sonora																		
Nopales																		
De la huerta																		
Tacos de T-Bone																		
<b>POSTRES</b>																		
Pastel tres leches																		
Pastel de chocolate																		
Pastel de elote																		
Pudding de queso añejo																		
Crepas de cajeta																		
Crepas de chocolate																		
Helados del compadre																		
Fresa																		
Chocolate																		
Leche																		
Vainilla																		
Sorbetes del compadre																		
Limón																		
Mango																		
Coco y nuez																		
Carlota de limón al tequila																		



# RESUMEN PLATOS CARTA RESTAURANTES

Ingredientes y alérgenos


Revisión 08


Julio 2021

Página 5 de 5


Aunque en el establecimiento llevamos a cabo una buenas prácticas de higiene y manipulación dado que no disponemos de líneas de producción diferenciadas para los diferente 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 


Crustáceos 

Huevo y producto a base de huevo 

Sésamo 

Pescado 

Moluscos 

Soja y productos a base de soja 

Gluten 

Apio 