



RESUMEN PLATOS CARTA RESTAURANTES Ingredientes y alérgenos

Revisión 11
Junio 2025
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 11
Junio 2025
Página 4 de 4

Leche														
Vainilla														
Sorbetes del compadre														
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 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

Moluscos

Huevo y producto a base de huevo

Sésamo

Pescado

Soja y productos a base de soja

Gluten

Apio