

LA TXULAPONA – CARTA PLANTA BAJA

ESTUDIO DE INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

Quimicral, S.L.

LA TXULAPONA

ALERGENOS PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
	ENTRANTES													
Buñuelos de brandada de bacalao y alioli	(T, Cb)	PCT							PCT	PCT	PCT			PCT
Jamón ibérico de bellota con pan y tomate	(T)													
Ensalada de tomate con bonito escabechado y vinagreta andaluza	(T)								PCT	PCT	PCT			
Nuestra ensaladilla rusa con mayonesa de ventresca														
Tortilla de patata jugosa														
Tortilla de patata con cebolla caramelizada														
Huevos rotos con patatas y jamón ibérico														
Burrata de la Puglia con arroppe de tomate, pesto de manzana verde y albahaca					PCT			(A) PCT						
Alcachofas confitadas a la brasa														
Croquetas melosas de jamón	(T) PCT					PCT					PCT			PCT
Los torreznos de la Txulapona														
Ensalada César con pollo	(T)													
Espárragos a la parrilla con aguacate y tomate									PCT		PCT			
Nuestras bravas		PCT		PCT			PCT							PCT
Hummus de garbanzos					PCT			PCT	PCT	PCT				

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae), espelta (E);

Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)

LA TXULAPONA – CARTA PLANTA BAJA

ESTUDIO DE INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

LA TXULAPONA

Quimicral, S.L.

ALERGENOS PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
PESCADOS														
Calamarcitos con alioli de lima	(T)	PCT		PCT				PCT						
Tartar de salmón noruego sobre aguacate y ponzu	(T)													
Cazón en adobo suave	(T)							PCT	PCT	PCT	PCT			
Delicias de rosada en tempura con ali oli y patatas	(T)	PCT												PCT
Tartar de atún sobre crujiente de arroz y kimchi	(T)													
CARNES														
Hamburguesa de Wagyu con queso, tetilla, bacon y pan brioche	(T,C)													
Costillas confitadas a baja temperatura glaseadas con salsa barbacoa														
Tataki de vaca									PCT	PCT	PCT			
Brioche de steak tartar	(T, Cb)								PCT		PCT			
Cachopo de ternera con patatas fritas	(T)										PCT			
POSTRES														
Tarta cremosa de queso con frutos rojos	(T)													
Nuestra torrija artesana con crema de arroz	(T) PCT				PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT
Nuestra torrija artesana con crema de arroz	(T) PCT				PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT
Milhojas de crema y nata	(T)					PCT		PCT			PCT			
Tiramisú	(T)													

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae), espelta (E);

Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)

ALERGENOS / PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
POSTRES														
Helado de chocolate	PCT		PCT		PCT			PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Helado de vainilla	PCT				PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Helado de violeta	PCT		PCT		PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Helado de galleta	(T)		PCT		PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae), espelta (E);

Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)

La declaración de alérgenos es válida respetando los ingredientes de cada receta. Si se cambia la marca o tipo de ingrediente debe revisarse el etiquetado para identificar la posible presencia de posibles nuevos alérgenos de declaración obligatoria.

Todos los platos finales en los que se incluyan los ingredientes individuales incluyen los alérgenos de éstos, por lo que este punto debe ser tenido en cuenta a la hora de informar al consumidor final.

LA TXULAPONA – CARTA PLANTA SUPERIOR

ESTUDIO DE INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

LA TXULAPONA

Quimicral, S.L.

ALERGENOS PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
	Pan (servicio)	(T)												
Pan sin gluten (servicio)														
ENTRANTES														
Croquetas de espinaca trufada	(T)	PCT	PCT	PCT		PCT		PCT	PCT					
Jamón ibérico de bellota con pan y tomate	(T, C)													
Boquerones en vinagre al ajillo sobre cebolla dulce y dátiles					PCT			PCT						
Alcachofas a la plancha con sal maldón														
Tartar de aguacate y cangrejo con vinagreta de centollo	PCT						PCT				PCT			PCT
Croquetas de jamón melosas	(T) PCT					PCT					PCT			PCT
Anchoas del cantábrico doble cero con pan y tomate	(T, C)													
Ensaladilla rusa cremosa con mayonesa de ventresca														
Huevos fritos con langostinos al ajillo y galleta de patata									PCT					
Txipirones encebollados con pimentón		PCT		PCT										
Pulpo a la brasa con hummus														
Zamburiñas al Grill con ajada														

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae), espelta (E);

Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)

ALERGENOS PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
ENSALADAS														
Ensalada de tomate con bonito escabechado y vinagreta andaluza	(T)								PCT	PCT	PCT			
Ensalada crujiente de queso de cabra con pera al oporto, tomate Cherry asado y hojas de lechuga viva	(T)													
Parmigiana de berenjena con burratina y pesto	(T)				PCT			(A)	PCT	PCT	PCT			
	PCT							PCT						
Ensalada de calabacín, espinaca baby, manzana, queso feta y avellanas	(T)				PCT			(Av)						
	PCT							PCT						
Espárragos a la parrilla con aguacate y tomate									PCT		PCT			
ARROCES														
Arroz meloso con secreto ibérico, espárragos trigueros y setas shiitake														
Arroz meloso marinero				PCT										
Risotto de puntalete y boletus	(T)				PCT	PCT		(A)		PCT				
	PCT							PCT						
Lasaña de carrillera guisada al vino oporto con cebolla caramelizada, cremosa bechamel y gratinada con queso mozzarella y parmesano	(T)								PCT	PCT	PCT			
Carrilleras de cerdo ibérico									PCT	PCT	PCT			
PESCADOS														
Tartar de atún rojo sobre crujiente de arroz y mayonesa de kimchi	(T)													
Tataki de atún rojo	(T)													

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae), espelta (E);

Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)

ALERGENOS PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
PESCADOS														
Bacalao al carbón sobre vizcaína	(T)													
Rape a la parrilla con ajos frescos														
Bacalao al pil pil	(T)													
Corvina a la parrilla con panaderas y salsa a la pimienta	(T)								PCT	PCT	PCT			
Fritos de pixín con verduras y mahonesa de aji amarillo	(T)	PCT												PCT
CARNES														
Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo con sus tostas	(Cb)													
Preso ibérica a la parrilla con chimichurri de piña									PCT	PCT	PCT			
Chimichurri de piña														
Hamburguesa de Wagyu a la parrilla con foie, rúcula, queso scamorza y pan de cristal	(T)(Cb)		PCT			PCT					PCT			
Solomillo de vaca a la parrilla con salsa Périgord	(T)													
Chuleta de vaca a la parrilla														
Albóndigas de vaca vieja con velo de choco al PX	(T)								PCT	PCT	PCT			
Escalopines de solomillo a la pimienta con galleta de patata y puerro con compota de cebolla									PCT	PCT	PCT			

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae), espelta (E);

Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)

ALERGENOS PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
	POSTRES													
Tarta cremosa de queso con frutos rojos	(T)													
Galleta de manzana hecha al momento	(T)		PCT	PCT		PCT								
Nuestra torrija artesana con crema de arroz	(T) PCT				PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT
Milhojas de crema y nata	(T)					PCT		PCT			PCT			
Coulant de chocolate y helado de violeta	PCT				PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Tiramisú	(T)													
Helado de chocolate	PCT		PCT		PCT			PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Helado de vainilla	PCT				PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Helado de violeta	PCT		PCT		PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Helado de galleta	(T)		PCT		PCT			PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Sorbete de mango	PCT		PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Helado de leche merengada	PCT		PCT		PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae), espelta (E);

Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)

La declaración de alérgenos es válida respetando los ingredientes de cada receta. Si se cambia la marca o tipo de ingrediente debe revisarse el etiquetado para identificar la posible presencia de posibles nuevos alérgenos de declaración obligatoria.

Todos los platos finales en los que se incluyan los ingredientes individuales incluyen los alérgenos de éstos, por lo que este punto debe ser tenido en cuenta a la hora de informar al consumidor final.