



Bienvenido al Restaurante La Terraza Alcanada.
Deseamos que disfrute de nuestra cocina,
elaborada con pasión, mimo y respeto por el
producto fresco y local.

Todos los platos son elaborados diariamente
con lo mejor de nuestra tierra y nuestro mar.
Recetas de marcado carácter mediterráneo
que convertirán su visita en una verdadera
experiencia gastronómica.

Bon profit!



Welcome to La Terraza Restaurant Alcanada.
We invite you to enjoy our cuisine, for which
we prepare fresh, local products with passion,
care and respect.

All dishes are prepared daily with the best
from our land and sea. Mediterranean-inspired
recipes that will make your visit a real
gastronomic experience.

Bon profit!



Willkommen im La Terraza Restaurant Alcanada.
Wir laden Sie ein die Speisen unserer Küche zu
geniessen, die wir mit Leidenschaft, Sorgfalt,
Respekt und frischen, lokalen Produkten anrichten

Alle Gerichte werden täglich mit den besten
Zutaten aus unserer Region zubereitet.
Mediterran geprägte Rezepte, die Ihren Besuch
zu einem echten gastronomischen Erlebnis machen.

Bon profit!



Bienvenue au Restaurant La Terraza Alcanada.
Nous souhaitons vous faire profiter de notre cuisine,
préparée avec passion, soin et respect des produits
frais et locaux.

Norte carte fait maison avec le meilleur produit
de notre terre y mer. Des recettes au caractère
méditerranéen marqué qui transformeront votre
visite en une véritable expérience gastronomique.

Bon profit!



PARA EMPEZAR

- ④ **Ensalada de aguacate** con gambas salteadas, 18'30
tomate seco, mézclum aliñado con vinagreta de algas y cítricos
- ① ⑧ **Ensalada de queso de cabra** con frutos secos, 17'80
mezcla de hojas tiernas y vinagreta de frutos rojos
- ① ⑧ **Burrata** con tomate en texturas, pesto de tomate seco y piñones ... 18'70

NUESTRAS TAPAS

- ② ③ **Anchoa de Santoña 00 con pan de cristal** 3'00
- ③ **Gildas caseras de aceituna gordal,** 2'70
guindilla verde y boquerones en vinagre
- ✓ **Pimientos de padrón con sal ahumada** 10'30
- ① ② ④ ⑪ ⑫ **Croquetas de marisco** con salsa romesco 6u 17'80
Gamba y carne de changuro
- ① ② ⑫ **Croquetas caseras de jamón ibérico** 6u 16'80
- ① ② ⑫ **Croquetas caseras de pollo asado** 6u 16'80
- ① ② ⑫ **Croquetas caseras de berenjenas** 6u 15'80
- ① ② ⑫ **Pollo crujiente** (muslo frito con salsa de mostaza y miel casera)... 17'50
- ⑫ **Tortilla de patata y cebolla** 12'70
- ⑫ **Huevos de corral** con patatas fritas, jamón ibérico 16'40
y emulsión de sobrasada
- Bravas "La Terraza"** con alioli de ajo confitado, 10'70
y salsa brava chipotle
- ② ③ ④ **Sepia en tempura** con emulsión de cítricos 17'30
- ④ **Gambas al ajillo** con pimienta Sichuan 18'30
- ② ③ ⑫ **Fish & chips de merluza** con salsa tártara 18'70
- ① **Zamburiñas gratinadas** con mantequilla de alga codium 6u 19'00
- ① **Totopos de maíz casero** con guacamole, queso cheddar, 16'20
pico de gallo y chiles encurtidos
- Tacos de cochinita pibil** 3u 16'70
- Jamón ibérico de bellota** con "pa amb oli" 30'00
- ⑩ ✓ **Aguacate en tempura** con salsa hoisin 16'00

FRESCO DEL VIVERO

- ⑥ **Ostra al natural** 4'50/u
- ⑥ **Ostra con salsa ponzu y pico de gallo** 5'00/u
- ⑥ **Navajas a la parrilla** 280 g 19'50
- ④ **Almejas con salsa pilpil** 250 g 21'50
- ① ③ ④ ⑥ **Langosta a la brasa** 150'00/kg
con mantequilla de hierbas y sus verduras a la brasa

BURGERS & SANDWICHES

Todas acompañadas con pan brioche y patatas fritas caseras

1 2	La Mexicana 100% Ternera Angus / 200g 18'90 <i>Cebolla encurtida, queso cheddar, guacamole y mayonesa de chipotle</i>
1 2	Smash Burger 100% Ternera Angus / 200g 19'60 <i>Cebolla caramelizada, pepino encurtido, queso cheddar, lechuga, bacon y salsa smash</i>
1 2	La Oriental 100% Muslo de pollo / 180g 18'70 <i>Cebolla caramelizada, pepino encurtido, queso cheddar, daikin encurtido y mayonesa kimchi</i>
1 2	Club sándwich La Terraza 19'10 <i>Pechuga de pollo a baja temperatura, rúcula, bacon, queso cheddar y salsa tártara queso cheddar y nuestra salsa "Club"</i>

PAELLAS

Mínimo 2 pers / Precio por persona

3 4 6 8 11	De bogavante 34'00
3 4 6 8 11	Ciega. Sepia, rape, gambas y mejillones 26'00
3 4 6 8 11	Mar y montaña. Sepia, codorniz, gambas, 24'80 <i>costilla de cerdo y mejillones</i>
3 4 6 8 11	Negro. Sepia, gambas y mejillones 24'20
3 4 6 8 11	Fideuà. Sepia, gambas y mejillones 22'20
3 4 6 8 11	✓ Vegetariana. De verduras y setas 18'10
3 4 6	Caldereta de bogavante Precio para 2 personas 100'00

PRINCIPALES

1 5	Solomillo asado 200 g 32'00 <i>con parmentier de patata y salsa café de París</i>
1	Entrecote de Ternera con patatas fritas y salsa pimienta 300 g 24'50
	Chuletón vaca Gallega a la piedra 1,1 kg. 95'00 <i>con papató y pimientos piquillos</i>
	Pulpo al Jospet con trinxat de patata trufada 24'00 <i>y tapenade de aceituna calamata</i>
1 3	Filete de Lubina asada con salteado de verduras y salsa cítrica ... 28'00
3 6 8	Rape con gambas y mejillones 32'00
2 12	Bogavante en tempura con huevos fritos ecológicos y patatas 85'00
2 10	✓ Fideos yakisoba salteados con pollo y verduras 19'30 <i>Opción Vegana con tofu</i>

LOS PANES

2	Pan de cristal con tomate 6u 6'50	2	Pan 4u, aceitunas y alioli .. 5'20
	Pan sin gluten 2'50/u		

Todos los precios expresados en Euros · IVA incluido



STARTERS

- ④ **Avocado salad** with sautéed prawns, 18'30
dried tomato, mezclum, seaweed and citrus vinaigrette
- ① ⑧ **Goat cheese salad** with nuts, 17'80
mix of tender leaves and red fruit vinaigrette
- ① ⑧ **Burrata** with textured tomato, dried tomato pesto and pine nuts... 18'70

OUR TAPAS

- ② ③ **Anchovy from Santoña 00** with crystal bread 3'00
- ③ **Homemade gildas: gordal olives,** 2'70
green chilli and anchovies in vinegar
- ✓ **Padrón peppers** with smoked salt 10'30
- ① ② ④ ⑪ ⑫ **Seafood croquettes** with romesco sauce 6u 17'80
Shrimps and crab meat
- ① ② ⑫ **Iberian ham croquettes** 6u 16'80
- ① ② ⑫ **Roast chicken croquettes** 6u 16'80
- ① ② ⑫ **Aubergine croquettes** 6u 15'80
- ① ② ⑫ **Crispy Chicken** (fried thigh with homemade honey mustard sauce) .. 17'50
- ⑫ **Potato and onion omelette** (Spanish omelette) 12'70
- ⑫ **Free-range eggs** with fried potatoes, Iberian ham 16'40
and sobrasada emulsion
- Bravas "La Terraza"** Potatoes with confit garlic 10'70
and chipotle brava sauce
- ② ③ ④ **Cuttlefish in tempura** with citrus emulsion 17'30
- ④ **Garlic prawns** with a touch of Sichuan pepper 18'30
- ② ③ ⑫ **Fish & chips** (hake) with tartar sauce 18'70
- ① **Queen Scallops au gratin** with codium seaweed butter 6u 19'00
- ① **Homemade corn moles** with guacamole, cheddar cheese, 16'20
pico de gallo and pickled chiles
- Suckling pig pibil tacos** 3u 16'70
- Acorn-fed Iberian ham** with "pa amb oli" 30'00
- ⑩ ✓ **Avocado tempura** with hoisin sauce 16'00

FRESH FISH P.O.A.

- ⑥ **Natural oysters** 4'50/u
- ⑥ **Oysters** with ponzu sauce and pico de gallo 5'00/u
- ⑥ **Grilled razor clams** 280 g 19'50
- ④ **Almejas** with pilpil sauce 250 g 21'50
- ① ③ ④ ⑥ **Grilled lobster** 150'00/kg
with herb butter and its vegetables

BURGERS & SANDWICHES

All served with brioche bread and homemade french fries

- | | | |
|-----|--|-------|
| 1 2 | The Mexican - 100% Angus Beef / 200g | 18'90 |
| | <i>Pickled onion, cheddar cheese, guacamole & chipotle mayonnaise</i> | |
| 1 2 | Smash Burger - 100% Angus beef / 200 g | 19'60 |
| | <i>Caramelized onion, pickled cucumber, cheddar cheese, lettuce, bacon & smash sauce</i> | |
| 1 2 | The Oriental - 100% chicken thigh / 180 g | 18'70 |
| | <i>Caramelized onion, pickled cucumber, cheddar cheese, pickled daikin & kimchi mayonnaise</i> | |
| 1 2 | Sandwich Club La Terraza | 19'10 |
| | <i>Low temperature chicken breast, arugula, bacon, cheddar cheese and tartar sauce</i> | |

PAELLAS

Min 2 pers / Price per person

- | | | |
|------------|---|--------|
| 3 4 6 8 11 | Bogavante "lobster" paella. | 34'00 |
| 3 4 6 8 11 | Shell free Paella. <i>Cuttlefish, rape, prawn and mussels</i> | 26'00 |
| 3 4 6 8 11 | Sea and Mountain Paella. <i>Sepia, Quail, Pork Rib, Prawns and Mussels</i> | 24'80 |
| 3 4 6 8 11 | Black rice. <i>Cuttlefish, shrimp & mussels</i> | 24'20 |
| 3 4 6 8 11 | 'Fideuà' noodle paella. <i>Cuttlefish, shrimp & mussels.</i> | 22'20 |
| 3 4 6 8 11 | ✓ Vegetarian. <i>Vegetable and Mushroom</i> | 18'10 |
| 3 4 6 | Bogavante "lobster" Cauldron/stew <i>Price for 2 pax.</i> | 100'00 |

MAIN COURSES

- | | | |
|-------|--|-------|
| 1 5 | Roasted sirloin 200 g | 32'00 |
| | <i>with potato parmentier and Paris coffee sauce</i> | |
| 1 | Beef entrecote with French fries and pepper sauce 300 g | 24'50 |
| | Galician T-bone steak 1,1 kg. | 95'00 |
| | <i>with papató (small potatoes) and toasted piquillo peppers</i> | |
| | Octopus baked in Josper with truffled potato trinxat | 24'00 |
| | <i>and calamata olive tapenade</i> | |
| 1 3 | Roasted Sea Bass fillet with sautéed vegetables and citrus sauce .. | 28'00 |
| 3 6 8 | Monkfish with prawns and mussels | 32'00 |
| 2 12 | Lobster "bogavante" in tempura, | 85'00 |
| | <i>with organic fried eggs and potatoes</i> | |
| 2 10 | ✓ Stir-fried yakisoba noodles with chicken and vegetables | 19'30 |
| | <i>Vegan option with tofu</i> | |

BREAD

- | | | | |
|---|--|---|--------|
| 2 | Cristal bread with tomato 6u 6'50 | Bread 4u, olives & alioli .. | 5'20 |
| | Gluten-free bread | | 2'50/u |



VORSPEISEN

- ④ **Avocadosalat** mit sautierten Garnelen, trockene Tomate 18'30
Blattsalat und Algen-Zitrus-Vinaigrette
- ① ⑧ **Gemischter Blattsalat** mit Ziegenkäse, 17'80
Nüssen und Rote-Früchte-Vinaigrette
- ① ⑧ **Burrata** mit texturierten Tomaten, 18'70
Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten und Pinienkernen

UNSERE TAPAS

- ② ③ **Sardelle von Santoña 00, Kristallbrot und Tomate** 3'00
- ③ **Hausgemachter Gordal-Oliven-Spiess** 2'70
mit grünem Chili und Anchovis in Essig
- ✓ **Padrón-Schoten** mit Rauchsalz 10'30
- ① ② ④ ⑪ ⑫ **Meeresfrüchtekroketten** mit Romesco-Sauce 6 Stck. 17'80
Krabben und Krebsfleisch
- ① ② ⑫ **Hausgemachte Kroketten aus iberischem Schinken** 6 Stck. 16'80
- ① ② ⑫ **Gebratene Hähnchenkroketten** 6 Stck. 16'80
- ① ② ⑫ **Hausgemachte Auberginenkroketten** 6 Stck. 15'80
- ① ② ⑫ **Knuspriges Hähnchen** 17'50
(gebratene Keule mit hausgemachter Honig-Senf-Sauce)
- ⑫ **Tortilla (Spanisches Omelett)** mit Kartoffeln und Zwiebeln 12'70
- ⑫ **Eier aus Freilandhaltung** mit Pommes frites, iberischem Schinken 16'40
und Sobrasada-Emulsion
- Bravas "La Terraza"** mit Knoblauch-Confit-Aioli, 10'70
und Chipotle-Brava-Sauce
- ② ③ ④ **Sepia in Tempura** mit Zitrusfrucht-Emulsion 17'30
- ④ **Knoblauchgarnelen** mit Sichuanpfeffer 18'30
- ② ③ ⑫ **Fish & Chips vom Seehecht** mit Sauce Tartar 18'70
- ① **Gratinierte Jakobsmuscheln** mit Seetangbutter 6 Stck. 19'00
- ① **Hausgemachte Mais-Nachos** mit Guacamole, Cheddar-Käse, 16'20
Pico de Gallo (frische Würzsauce aus gehackten Tomaten, Zwiebeln und Chili-Schoten) und eingelegten Chilischoten
- Tacos mit Cochinita Pibil** 3 Stck. 16'70
- Iberischer Serrano-Schinken** mit "Pa amb oli" 30'00
- ⑩ ✓ **Avocado-Tempura** mit Hoisin-Sauce 16'00

AUS UNSEREM FISCHAQUARIUM

- ⑥ **Auster natur** 4'50/u
- ⑥ **Auster mit geräucherter Ponzu-Sauce und Pico de Gallo** 5'00/u
- ⑥ **Gegrillte Schwertmuscheln** 280 g 19'50
- ④ **Venusmuscheln** mit Pil-Pil Sauce 250 g 21'50
- ① ③ ④ ⑥ **Gegrillter Hummer** 150'00/kg
Kräuterbutter und Zitrusauce

BURGERS & SANDWICHES

Alles serviert Brioche-Brot und hausgemachten Pommes

- ① ② **Hamburger La Mexicana 100% Angus-Rindfleisch / 200g** 18'90
Eingelegte Zwiebel, Cheddarkäse, Guacamole und Chipotle-Mayonnaise
- ① ② **Smash Burger 100% Angus-Rindfleisch / 200g** 19'60
Karamellierte Zwiebel, Essiggurke, Cheddar-Käse, Salat, Speck und Smash-Sauce
- ① ② **La Oriental 100% Huhn / 180g** 18'70
Karamellierte Zwiebel, eingelegte Gurken, Cheddarkäse, eingelegter Rettich, Kimchi-Mayonnaise
- ① ② **La Terraza - Club Sandwich** 19'10
Bei niedriger Temperatur gebratene Hähnchenbrust, Rucola, Speck, Cheddar-Käse und Tartar-Sauce, Cheddar-Käse und unsere "Club"-Sauce.

PAELLAS

Min 2 pers / Preis pro person

- ③ ④ ⑥ ⑧ ⑪ **Hummer-Paella** 34'00
- ③ ④ ⑥ ⑧ ⑪ **Paella ciega. mit Sepia, Seeteufel, Garnelen und Muscheln** 26'00
(ohne Gräten oder Muschelschalen)
- ③ ④ ⑥ ⑧ ⑪ **'Mar y montaña' Reispfanne.** 24'80
Mit Sepia, Wachtel, Schweinerippchen, Garnelen und Muscheln
- ③ ④ ⑥ ⑧ ⑪ **Schwarzer Reis. Mit Sepia, Garnelen und Muscheln** 24'20
- ③ ④ ⑥ ⑧ ⑪ **'Fideuà' Nudelpaella. Mit Sepia, Garnelen und Muscheln.** 22'20
- ③ ④ ⑥ ⑧ ⑪ ✓ **Vegetarische Gemüse-Paella mit Pilzen** 18'10
- ③ ④ ⑥ **Hummer-Caldereta. Preis für 2 Personen** 100'00

HAUPTGÄNGE

- ① ⑤ **Gebratenes Lendensteak mit Kartoffelparmenti und Café-Paris-Sauce 200 g** 32'00
- ① **Entrecote vom Rind mit Pommes frites und Pfeffersauce 300 g** 24'50
- Galizisches Rinderkotelett vom Steingrill 1,1 kg** 95'00
mit Papató und Piquillo-Paprika
- Josper Oktopus mit getrüffeltem Parmentier** 24'00
und Kalamata-Oliven-Tapenade
- ① ③ **Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit sautiertem Gemüse und Zitrussoß** . 28'00
- ③ ⑥ ⑧ **Seeteufel mit Krabben und Muscheln** 32'00
- ② ⑫ **Hummer in Tempura, gebratene Bio-Eier und Kartoffeln 2 pers...** 85'00
- ② ⑩ ✓ **Gebratene Yakisoba-Nudeln mit Huhn und Gemüse** 19'30
Vegane Variante mit Tofu

BROT

- ② **Pan de cristal con tomate 6u 6'50** **Glutenfreies Brot** 2'50/u
Sehr knuspriges Baguette mit **Brötchen (4 Stck.), Oliven** . 5'20
Tomate **und Alioli**

POUR COMMENCER

- ① **Salade d'avocat** aux crevettes sautées, tomate séchée, 18'30
mézclum assaisonné d'algues et vinaigrette aux agrumes
- ① ⑧ **Saladedefromagedechèvre**, aux noix, 17'80
mélange de feuilles tendres und vinaigrette de fruits rouges
- ① ⑧ **Burrata à la tomate en textures**, 18'70
pesto de tomates séchées au soleil et pignons de pin

NOS TAPAS

- ② ③ **Anchois de Santoña 00 avec pain cristal à la tomate** 3'00
- ③ **Gildas maison** d'olives gordal, piment vert, anchois au vinaigre 2'70
- ✓ **Poivrons de Padrón frits** au sel fumé 10'30
- ② ④ ⑪ ⑫ **Croquettes aux fruits de mer** et sauce Romesco 6 pc 17'80
Crevettes et chair de crabe
- ① ② ⑫ **Croquettes maison au jambon ibérique** 6 pc 16'80
- ① ② ⑫ **Croquettes de poulet rôti maison** 6 pc 16'80
- ① ② ⑫ **Croquettes d'aubergines maison** 6 pc 15'80
- ① ② ⑫ **Poulet croustillant** (pilon frit avec sauce miel-moutarde maison) . 17'50
- ⑫ **Tortilla** (omelette espagnole) aux pommes de terre et aux oignons .. 12'70
- ⑫ **Œufs fermiers** avec pommes frites, jambon ibérique 16'40
et émulsion de sobrasada
- Bravas "La Terraza"** avec aioli à l'ail confit, 10'70
et sauce brava au chipotle
- ② ③ ④ **Seiche en tempura** avec émulsion d'agrumes 17'30
- ④ **Crevettes à l'ail** au poivre de Sichuan 18'30
- ② ③ ⑫ **Fish & chips de merlu** avec sauce tartare 18'70
- ① **Gratin de coquilles Saint-Jacques** au beurre d'algues 6 pc 19'00
- ① **Totopos (nachos) de maïs faits maison** avec guacamole, 16'20
cheddar, pico de gallo (sauce épicée à base de tomates, d'oignons et de piments hachés) et piments marinés
- Tacos de cochinita pibil** (plat de viande de porc lentement rôti) 3 pc .. 16'70
- Jambon ibérique de bellota** avec "pa amb oli" 30'00
- ⑩ ✓ **Tempura d'avocat** à la sauce hoisin 16'00

DE NOTRE PISCICULTURE

- ⑥ **Huître au naturel** 4'50/u
- ⑥ **Huître à la sauce Ponzu fumée** et aux œufs de hareng 5'00/u
- ⑥ **Couteaux grillés** 280 g 19'50
- ④ **Palourdes** à la sauce pili-pili 250 g 21'50
- ① ③ ④ ⑥ **Langouste grillée** 150'00/kg
au beurre d'herbes et sauce aux agrumes

BURGERS & SANDWICHES

Tous sont servis avec pain brioché et frites maison

1 2	La Mexicana 100% Boeuf Angus / 200g	18'90
	<i>Oignon mariné, fromage cheddar, guacamole et mayonnaise chipotle</i>	
1 2	Smash Burger 100% bœuf Angus / 200g	19'60
	<i>Oignon caramélisé, concombre mariné, cheddar, laitue, bacon et sauce Smash</i>	
1 2	L'Oriental 100% Poulet / 180g	18'70
	<i>Oignon caramélisé, concombre mariné, fromage cheddar, navet daikon mariné et mayonnaise kimchi</i>	
1 2	Club Sandwich La Terraza	19'10
	<i>Blanc de poulet à basse température, roquette, bacon, cheddar et sauce tartare, cheddar et notre sauce "Club"</i>	

PAËLLAS

Min 2 pers / Prix par personne

3 4 6 8 11	Paëlla au homard	34'00
3 4 6 8 11	Paëlla de fruits de mer, sans coques.	26'00
	<i>Seiche, lotte, crevettes et moule</i>	
3 4 6 8 11	Paëlla mer et montagne. Seiche, caille, côte de porc,	24'80
	<i>crevettes et moules</i>	
3 4 6 8 11	Riz noir. Seiches, crevettes et moules	24'20
3 4 6 8 11	Fideuà Paëlla de vermicelle. Seiches, crevettes et moules	22'20
3 4 6 8 11	✓ Paëlla végétarienne aux légumes et champignons	18'10
3 4 6	Ragoût de homard Prix pour 2 personnes.	100'00

PLATS PRINCIPAUX

1 5	Filet de boeuf rôti 200 g	32'00
	<i>avec parmentier et sauce Café Paris</i>	
1	Entrecôte de bœuf avec frites et sauce au poivre 300 g	24'50
	Escalope de bœuf galicien de 1,1 kg grillée à la pierre	95'00
	<i>avec du papatò et des poivrons piquillos</i>	
	Poulpe al Josper avec "trinxat" de pomme de terre truffé	24'00
	<i>et tapenade d'olives calamata</i>	
1 3	Filet de loup de mer grillé	28'00
	<i>avec légumes sautés et sauce aux agrumes</i>	
3 6 8	Lotte aux crevettes et aux moules	32'00
2 12	Homard en tempura œufs au plat bio, frites 2 pers	85'00
2 10	✓ Nouilles yakisoba sautées au poulet et légumes	19'30
	<i>Variante végane avec tofu</i>	

LES PAINS

2	Pain de cristal 6pc	6'50	2	Petits pains 4 pièces,	5'20
	<i>avec tomate</i>			<i>olives et ailoli</i>	
	Pain sans gluten	2'50/u			

Tous les prix sont exprimés en Euros
TVA incluse



LA TERRAZA

RESTAURANTE - ALCANADA

laterrazaalcanada.com



Si tiene algún requerimiento especial por alergia o intolerancia, por favor pida consejo a su camarero antes de hacer su pedido.

- | | | | | | | |
|-----------|--------------|------------|------------------|--------------|----------|-------------|
| 1 LACTOSA | 3 PESCADO | 5 MOSTAZA | 7 CACAHUETES | 9 ALTRAMUCES | 11 APIO | 13 SÉSAMO |
| 2 GLUTEN | 4 CRUSTÁCEOS | 6 MOLUSCOS | 8 FRUTOS CÁSCARA | 10 SOJA | 12 HUEVO | 14 SULFITOS |

In case of any special requirement for your allergy or intolerance, please let your waiter advise you before ordering

- | | | | | | | |
|-----------|---------------|------------|-----------|----------|-----------|-------------|
| 1 LACTOSE | 3 FISH | 5 MUSTARD | 7 PEANUTS | 9 LUPINS | 11 CELERY | 13 SESAME |
| 2 GLUTEN | 4 CRUSTACEANS | 6 MOLLUSKS | 8 NUTS | 10 SOY | 12 EGG | 14 SULFITES |

Im Falle von speziellen Anforderungen in Bezug auf Ihre Allergie oder Intoleranz, lassen Sie sich vor der Bestellung von Ihren Kellner beraten.

- | | | | | | | |
|-----------|--------------|--------------|------------|-----------|-------------|------------|
| 1 LAKTOSE | 3 FISCH | 5 SENF | 7 ERDNÜSSE | 9 LUPINEN | 11 SELLERIE | 13 SESAM |
| 2 GLUTEN | 4 KREBSTIERE | 6 WEICHTIERE | 8 NÜSSE | 10 SOJA | 12 EI | 14 SULFITE |

En cas de conditions spéciales pour votre allergie ou d'intolérance, s'il vous plaît laissez votre serveur vous conseiller avant de commander

- | | | | | | | |
|-----------|-------------|--------------|-----------------|----------|-----------|-------------|
| 1 LACTOSE | 3 POISSON | 5 MOUTARDE | 7 CACAHUËTES | 9 LUPINS | 11 CÉLERI | 13 SÉSAME |
| 2 GLUTEN | 4 CRUSTACÉS | 6 MOLLUSQUES | 8 DES NOISETTES | 10 SOJA | 12 ŒUF | 14 SULFITES |



