



NUEVO REGLAMENTO
sobre información alimentaria

Ten en cuenta que **a partir del 13 de Diciembre de 2014** entra en **vigor** la **nueva normativa sobre información alimentaria** facilitada al consumidor. Desde esa fecha, es obligación y responsabilidad del hostelero **informar sobre los ingredientes alérgenos** que incluyan sus platos o menús.

Partiendo de esa base...

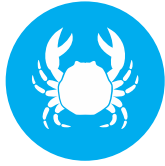
...¿QUÉ PUEDE HACER MAKRO POR TU NEGOCIO?

Desde Makro hemos diseñado varios ejemplos de menús con ingredientes alérgenos para que los puedas descargar sin problema y adaptarlos a tu negocio. Es el modo más rápido y eficaz para que no pierdas tiempo. Esperamos que te sean de ayuda.

ICONOS ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuètes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre
y sulfitos



Moluscos



Altramuces

TAMAÑO PARA APLICAR EN LA CARTA

















Casa Pedro

MENÚ DEL DÍA





1^{er} PLATO

- Vermicelli con camarones y mejillones  
- Ensalada de brotes de soja con tofu y miel 
- Crema de calabaza con mousse de queso 
- Brocheta de langostinos con pasta de cacahuete  
- Risotto de setas de temporada con caricias de parmesano 

2^o PLATO

- Hamburguesa americana 
- Fingers de pollo con miel y mostaza 
- Albóndigas vegetarianas con salsa de apio 
- Bocaditos de merluza en tempura 
- Bacalao confitado con crema de piquillos y patata 

POSTRE

- Macedonia de fruta
- Crepes rellenos de crema de naranja   
- Tarta de queso y arándanos 

Pan, vino y café  

10'50€



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

- Casa Pedro -

MENÚ DEL DÍA

1^{er} PLATO

Espárrago relleno de langostino 

Ensalada mixta

Sopa de pescado   

Alubia roja con morcilla y berza

Lasaña rellena de setas y gambas   

2^o PLATO

Escalope con patatas 

Pollo en salsa

Gallo al horno 

Pescaíto frito 

Huevos rotos con jamón 

POSTRE

Pudin de almendra  

Flan  

Piña natural

Pan, vino y café  

10'50€



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

CASA PEDRO

MENÚ DEL DÍA

1^{er} PLATO

Ensalada de encurtidos 

Croquetas caseras   

Sopa castellana  

Guiso casero de temporada

Manitas de cerdo

2^o PLATO

Presa Ibérica asada al horno

Escalope a la milanesa  

Chuletas de lechal


Dorada a la espalda 

Bacalao al pil-pil 

POSTRE

Natillas caseras  

Leche frita  

Nueces con membrillo 

Pan 

Vino 

Café

10'50€



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS














ALTRAMUCES











CASA PEDRO

MENÚ DEL DÍA








1^{er} PLATO

- ▶ Ensalada de ahumados, tomates confitados y aceite de albahaca  
- ▶ Sopa de cebolla francesa con tostas de queso gratinado 
- ▶ Tosta hojaldrada de verduras asadas, vieira y emulsión de piquillos   
- ▶ Raviolis de pato confitado y pera, en salsa de Pedro Ximénez  
- ▶ Pastel frío de surimi y huevo con mahonesa amostazada   

2^o PLATO

- ▶ Entrecote a la plancha con queso de cabra, pimientos y patatas fritas  
- ▶ Carrilleras de Ibérico glaseadas, puré de patata y vainilla 
- ▶ Salmón a la plancha con salsa tártara y verduras a la parrilla   
- ▶ Rodaballo al horno con vinagreta de mango y cítricos 
- ▶ Arroz a banda con atún, sepia y gamba roja pelada   

POSTRE

- ▶ Mousse de requesón y melocotón de calanda al tomillo  
- ▶ Copa de tiramisú con gelé de café y bizcocho de soletilla   
- ▶ Sorbete de mandarina  

Pan, vino y café  

21'90€



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES