



INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento nº 1169 / 2011)

La información que a continuación se facilita se basa en los datos suministrados por nuestros proveedores de materias primas.

Además de los alérgenos indicados, no se puede excluir la presencia accidental de estos alérgenos en todos nuestros platos, debido a una posible contaminación cruzada durante los procesos de elaboración.

X: alérgeno presente en el plato.

EN AZUL: alérgeno fácilmente susceptible de ser retirado (consulten con nuestro personal).

ZONA RESTAURANTE

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTOSA	F. DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES

ENTRANTES

TARTAR DE ATUN ROJO BALFEGÓ			X	X		X				X	X		
ZAMBURIÑAS GRATINADAS		X				X					X	X	
ENSALADA BURRATA DI BÚFALA						X	X				X		
ENSALADILLA CREMOSA con sardina ahumada	X		X	X									
NASUMISO BALICANA					X	X	X			X			
GYOZAS DE CERDO con curry amarillo	X					X				X			
CROQUITEAS DE CECINA DE VACA	X					X							
PINSA A LA BRASA	X												
CAMARON CARAMELO	X		X	X							X		

WOK EN LLAMAS

SALTEADO DE ARROZ BALICANA con magret	X					X				X	X	X	
PAD THAI con langostinos	X	X	X	X	X	X				X	X	X	
RISOTO de gamba roja y curry rojo		X		X			X				X		
CURRY VERDE DE LANGOSTINOS, con verduritas y acompañado de arroz aromático	X	X		X									
YAKISOBA DE POLLO KARAAGE	X					X		X		X			
PASTA FRESCA RELLENA DE MOZZARELLA DE BUFALA Y ALBAHACA	X		X			X	X	X		X			
POLLO DE CORRAL AGRIDULCE AL WOK			X			X				X	X		

PARRILLA

PULPO BRASEADO				X		X							
BEGIHANDI A LA BRASA				X		X							
RODABALLO A LA BRASA				X		X	X			X	X		
LUBINA A LA PARRILLA con refrito Thai				X							X		
SOLOMILLO A LA BRASA						X							
COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO						X					X		
ENTRECOTTE DE GANADO MAYOR MADURADO													
POLLO DE CORRAL ASADO AL CARBÓN						X					X		

PARA TERMINAR

TORRIJA 5 LECHEs	X		X			X	X				X		
FLUIDO DE CHOCOLATE	X		X			X	X						
CREMOSO DE AREQUIPE, MERENGUE DE CÍTRICOS	X		X			X	X						
PIÑA A LA BRASA			X		X	X							

COMPLEMENTOS Y GUARNICIONES

Pan de pita casero al tandoor	X				X		X						
Patatas fritas Balicana	X												
Verduras salteadas al wok	X					X			X	X	X		

La información que a continuación se facilita se basa en los datos suministrados por nuestros proveedores de materias primas.

Además de los alérgenos indicados, no se puede excluir la presencia accidental de estos alérgenos en todos nuestros platos, debido a una posible contaminación cruzada durante los procesos de elaboración.

X: alérgeno presente en el plato.

EN AZUL: alérgeno fácilmente susceptible de ser retirado (consulten con nuestro personal).

ZONA SUSHI LOUNGE

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTOSA	F. DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
--------	------------	--------	---------	------------	------	---------	---------------	------	---------	--------	----------	----------	------------

ENTRANTES

LANGOSTINOS EN TEMPURA	X	X	X	X			X						
NASUMISO BALICANA					X	X	X			X			
GYOZAS DE CERDO	X												
GYOZAS DE VERDURAS	X												
TARTAR DE ATÚN ROJO BALFEGÓ		X	X	X									
POLLO FRITO	X		X				X		X				
ENSALADILLA CREMOSA			X	X			X						

NOODLE BOWL

CHICKEN YAKISOBA	X					X				X			
VEGETAL YAKISOBA	X					X				X			

NIGIRIS

SALMÓN		X		X									
SALMÓN FLAMBEADO		X	X	X		X			X		X		
ATÚN ROJO		X		X									
ATÚN ROJO FLAMBEADO		X		X							X		
ANGUILA BRASEADA		X		X		X					X		
PEZ MANTEQUILLA	X	X		X		X					X		
VIEIRA		X	X	X		X							

URAMAKI

BALICANA						X							
TERIYAKI	X	X		X		X	X				X		
KARAAGE	X		X			X					X		
SPICY TUNA		X	X	X		X	X						
SALMÓN AVOCADO		X	X	X		X	X						
MISOYAKI ROLL	X	X	X	X		X							
EBY PANKO	X	X	X	X		X							
TARTAR TUNA	X	X	X	X		X	X						
TARTAR SALMÓN	X	X	X	X		X	X						

POSTRES

1/2 TORRIJA	X		X			X	X	X			X		
COULANT DE QUESO													
MOCHI DE CHOCOLATE	X					X	X						
MOCHI DE TARTA DE QUESO	X					X	X						



INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento nº 1169 / 2011)

La información que a continuación se facilita se basa en los datos suministrados por nuestros proveedores de materias primas. **Además de los alérgenos indicados, no se puede excluir la presencia accidental de estos alérgenos en todos nuestros platos, debido a una posible contaminación cruzada durante los procesos de elaboración.**

<p>X: alérgeno presente en el plato.</p> <p>EN AZUL: alérgeno fácilmente susceptible de ser retirado (consulten con nuestro personal).</p>													
	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTOSA	F. DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS
BRUNCH													
Croissant de mantequilla a la plancha con nutella o mermelada	X												
Milhojas de yema	X		X				X						
Bowl de macedonia de frutas													
Yogurt natural con granola y frutos rojos	X					X	X	X					
Tostada de salmón ahumado, aguacate y philadelphia, con huevo a baja temperatura y Holandesa	X		X	X			X						
Tostada de jamón iberico y tomate natural	X												
Huevos revueltos con bacon y salchichas	X		X										
Sunday cocktail													
Mimosa											X		