



Asociación Cordobesa de Hostelería y Turismo

En cumplimiento del Reglamento
(UE) nº 1169/2011 sobre la información
alimentaria facilitada al consumidor

















VERDE & CARBON

**En nuestra carta se ha tenido en cuenta los Alérgenos
de nuestras materias primas y del proceso de elaboración.**

**Pregunte a nuestro personal para subsanar en la medida de lo posible
La presencia de Alérgenos en nuestros platos.**

VERDE & CARBON















	ALÉRGENOS	 Gluten	 Crustáceos	 Huevo	 Pescado	 Cacahuets	 Soja	 Leche	 Frutos cascara	 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 Dióxido azufre	 Altramucos	 Moluscos
1	SALMOREJO	X		X									X		
2	CROQUETAS DE HUEVO FRITO	X		X			F	X		F					
3	STEAK TARTAR	X		X	X		X						X		
4	GYOSAS DE PATO	X					X						T		
5	GYOZAS DE RABO DE TORO	X					X	X					X		
6	PAN BAO DE RABO DE TORO	X	X		X		X	X		X	X		X		X
7	CARNITAS AL CURRY ROJO	X		X	X			F			X		X		
8	WONTON DE ATUN	X		X	X		X	F				X			
9	NACHOS VERDE & CARBON						X	X		X					
10	CHIMICHANGA DE POLLO	X											X		
11	BRIOCHE DE COSTILLA	X		X				X					X		
12	CROISSANT BUTTER CHICKEN	X		X				X							
13	MAZAMORRA DE ALMENDRAS	X							X				X		
14	PATATAS BRAVAS	F		F			F	X		F			X		

X: Alérgenos que contiene los platos en su materia prima.

F: Alérgenos que contiene los platos por su elaboración en freidora.

T: Trazas marcadas por el fabricante

VERDE & CARBON















	ALÉRGENOS	 Gluten	 Crustáceos	 Huevo	 Pescado	 Cacahuets	 Soja	 Leche	 Frutos cascara	 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 Dióxido azufre	 Altramucos	 Moluscos
	CARTA														
15	CROQUETAS CASERAS DE PRINGA	X		X			F	X		F					
16	FLAMENQUIN DE JAMON SERRANO	X		X			F	X		F					
17	RISOTTO DE LANGOSTINOS		X					X					X		
18	RISOTTO DE RABO DE TORO							X					X		
19	RISOTTO DE BOLETUS							X					X		
20	NOODLES THAI	X	X		X	X	X		X	X			X		X
21	CHORIZO CRIOLLO	F		F			F	X		F					
22	EMPANADA CRIOLLA	X		F			X	X		X					
23	MILANESA ARGENTINA	X		X			F	X		F					
24	ENTRAÑA A LA BRASA			X							X		X		
25	LOMO ALTO DE NOVILLO			X							X		X		
26	REVUELTO DE SALMON			X	X								X		
27	VIERAS CON MANTEQUILLA							X							X
28	PRESA IBERICA			X							X		X		

X: Alérgenos que contiene los platos en su materia prima.

F: Alérgenos que contiene los platos por su elaboración en freidora.














T: Trazas marcadas por el fabricante

VERDE & CARBON

ALÉRGENOS		Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuets	Soja	Leche	Frutos cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido azufre	Altramucos	Moluscos
CARTA															
29	ABANICO IBERICO			X							X		X		
30	CHURRASCO IBERICO			X							X		X		
31	HAMBURGUESA DEL CHEF	X		X	X		X	F		F	X		X		
32	ENTRAÑA A LA BRASA			X							X		X		
33	SECRETO DE ANGUS A LA BRASA			X							X		X		
34	LOMO ALTO DE NOVILLO			X							X		X		
35	SOLOMILLO VACA NACIONAL			X							X		X		
36	CHULETA DE VACA			X							X		X		
37	T-BONE DE VACA			X							X		X		
38	PANQUETE CON DULCE DE LECHE Y HELADO	X		X				X	T						
39	TARTA CARROT CAKE	X		X			T	X	X				X		
40	TARTA CREMOSA DE QUESO			X				X							
41	COULAND DE CHOCOLATE	X		X			X	X							
42	SERVICIO DE PAN	X							X						













X: Alérgenos que contiene los platos en su materia prima.
 F: Alérgenos que contiene los platos por su elaboración en freidora.
 T: Trazas marcadas por el fabricante

VERDE Y CARBON

	ALÉRGENOS	Gluten 	Crustáceos 	Huevo 	Pescado 	Cacahuet 	Soja 	Leche 	Frutos cascara 	Apio 	Mostaza 	Sésamo 	Dióxido azufre 	Altramuc es 	Moluscos 	
43	CARTA															
44																
45																
46																
47																
48																
49																
50																
51																
52																
53																
54																
55																
56																

X: Alérgenos que contiene los platos en su materia prima.
 F: Alérgenos que contiene los platos por su elaboración en freidora.
 T: Trazas marcadas por el fabricante

VERDE Y CARBON

	ALÉRGENOS	Gluten 	Crustáceos 	Huevo 	Pescado 	Cacahuet 	Soja 	Leche 	Frutos cascara 	Apio 	Mostaza 	Sésamo 	Dióxido azufre 	Altramuc es 	Moluscos 
	SUGERENCIAS														
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															

X: Alérgenos que contiene los platos en su materia prima.
 F: Alérgenos que contiene los platos por su elaboración en freidora.
 T: Trazas marcadas por el fabricante