



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	GYOZAS DE ATUN	X		X	X		X					X	X		
7	PAN BAO DE RABO DE TORO	X	X		X		X	X		X	X		X		X
8	CARNITAS AL CURRY ROJO	X		X	X			F		F	X		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	
15	CROQUETAS CASERAS DE PRINGA	X		X			F	X		F						
16	FLAMENQUIN DE JAMON SERRANO	X		X			F	X		F						
17	ENSALADA VERDE Y CARBON	X		X	F		X	X	X	F	X		X			
18	ENSALADA DE MANGO			X				X					X			
19	SETAS A LA BRASA	X		X					X				X			
20	TORREZNOS	F		F	F			F		F						
21	POLLO EMPANADO	X		X	F		X	X		F	X		X			
22	SALMON BRASA	X			X				X				X			
23	CORTILLAR CONFITADO	F		F	F			F		F						
24	PROVOLONE	X			X											
25	RISOTTO DE LANGOSTINOS		X					X					X			
26	RISOTTO DE RABO DE TORO							X					X			
27	RISOTTO DE BOLETUS							X								
28	NOODLES THAI	X	X		X	X	X		X	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	CHORIZO CRIOLLO	F		F			F	X		F					
30	EMPANADA CRIOLLA	X		F			X	X		X					
31	MILANESA ARGENTINA	X		X			F	X		F					
32	ENTRAÑA A LA BRASA			X							X		X		
33	LOMO ALTO DE NOVILLO			X							X		X		
34	REVUELTO DE SALMON			X	X								X		
35	VIERAS CON MANTEQUILLA							X							X
36	PRESA IBERICA			X							X		X		
37	ABANICO IBERICO			X							X		X		
38	CHURRASCO IBERICO			X							X		X		
39	HAMBURGUESA DEL CHEF	X		X	X		X	F							
40	ENTRAÑA A LA BRASA			X							X		X		
41	SECRETO DE ANGUS A LA BRASA			X							X		X		
42	LOMO ALTO DE NOVILLO			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 Y CARBON




	ALÉRGENOS	 Gluten	 Crustáceos	 Huevo	 Pescado	 Cacahuets	 Soja	 Leche	 Frutos cascara	 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 Dióxido azufre	 Altramucos	 Moluscos
	CARTA														
43	SOLOMILLO VACA NACIONAL			X							X		X		
44	CHULETA DE VACA			X							X		X		
45	T-BONE DE VACA			X							X		X		
46	PANQUETE CON DULCE DE LECHE Y HELADO	X		X				X	T						
47	TARTA CARROT CAKE	X		X			T	X	X				X		
48	TARTA CREMOSA DE QUESO			X				X							
49	COULAND DE CHOCOLATE	X		X			X	X	X						
50	SERVICO DE PAN	X					T								
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 	Cacahuets 	Soja 	Leche 	Frutos cascara 	Apio 	Mostaza 	Sésamo 	Dióxido azufre 	Altramucos 	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