



El Carabassi

tu paraíso ilicitano ...



Desayunos

- Breakfast -

- | | |
|---|---------------|
| 1. Croissant.
<i>Croissant.</i> | 3.50€ |
| 2. Croissant con jamón y queso.
<i>Croissant with ham and cheese.</i> | 6.50€ |
| 3. Tostada de salmón ahumado y aguacate y aove.
<i>Toast with smoked salmon and avocado and olive oil.</i> | 7.00€* |
| 4. Tostada con jamón serrano y tomate y aove.
<i>Toast with serrano ham and tomato and olive oil.</i> | 5.00€* |
| 5. Tostada con pavo y tomate rallado aove.
<i>Toast with turkey and grated tomato and olive oil.</i> | 4.50€* |
| 6. Tostada de aguacate, tomate rallado y aove.
<i>Toast with avocado, grated tomato and olive oil.</i> | 4.25€* |
| 7. Tostada atún, rúcula, cebolla roja y tomate rallado y aove.
<i>Toast with tuna, rocket, red onion, grated tomato and olive oil.</i> | 4.50€* |
| 8. Tostada de queso y tomate y aove.
<i>Cheese and tomato toast with olive oil.</i> | 4.50€* |
| 9. Tostada de serrano, queso, rúcula y aove.
<i>Toast of serrano, cheese, rucula and olive oil.</i> | 6.00€* |
| 10. Internacional. Tostadas, huevos plancha, bacon, tomate en rodajas plancha, champiñón, salchicha, judías baby y zumo de naranja.
<i>Toast, grilled eggs, bacon, grilled sliced tomato, mushroom, sausage, baby beans and orange juice.</i> | 18.00€ |

* **Media tostada.**
Half toast.

Desayunos hasta las 12:30pm
Breakfast until 12:30pm



Entrantes

- Starters -

- | | |
|--|---------------|
| 11. Ensaladilla rusa acompañada con regañas/similares. | 8.50€ |
| <i>Russian salad with crackers/breadsticks.</i> | |
| 12. Calamares fritos. | 14.00€ |
| <i>Calamari.</i> | |
| 13. Boquerones fritos con pimientos de padrón. | 12.00€ |
| <i>Deep fried whitebait/boquerones with padron peppers.</i> | |
| 14. Queso de cabra frito, acompañado de rodaja de tomate, orégano, aove y sal en escama. | 14.50€ |
| <i>Fried goats cheese with tomato, oregano, extra virgin olive oil and sea salt flakes.</i> | |
| 15. Puntilla de calamar frita. | 18.50€ |
| <i>Deep fried baby squid.</i> | |
| 16. Parrillada de verduras con orégano, pimienta molida, sal en escamas y salsa chimichurri. | 20.00€ |
| <i>Grilled mixture of vegetables with oregano, ground black pepper, sea salt flakes and chimichurri salsa.</i> | |
| 17. Gamba blanca frita. | 13.00€ |
| <i>Fried white shrimp.</i> | |
| 18. Aceitunas. | 4.50€ |
| <i>Green olives.</i> | |
| 19. Patatas fritas de bolsa. | 3.50€ |
| <i>Crisps.</i> | |
| 20. Patatas fritas con salsa barbacoa. | 7.50€ |
| <i>Fries with barbecue sauce.</i> | |
| 21. Servicio de pan. | 4.00€ |
| <i>Bread.</i> | |



Ensaladas

- Salads -

22. Mediterranea. Mezclum lechugas, tomate, cebolla roja, esparrago cocido, zanahoria, maíz, aceitunas, pepino, huevo y atún. **17.00€**

Mixture of lettuce, tomato, red onion, white asparagus, carrot, sweetcorn, cucumber, green olives, hard-boiled egg and tuna.

23. Conviction. Mezclum de lechugas, tomate cherry, aguacate, mango, costrón de pan, pollo empanado y salsa honey mustard. **17.50€**

Mixture of lettuce, cherry tomato, avocado, mango pieces, croutons, breaded chicken and honey mustard dressing.



Pescados y Mariscos

- Fish and Seafood -

- 24. Calamar plancha.** (500gr.) **31.50€**
Grilled squid.
- 25. Sepia plancha.** **15.00€**
Grilled sepia squid.
- 26. Pata de Pulpo.** **27.00€**
Octopus Leg.
- 27. Gamba roja a la plancha 100g - precio según mercado.**
Grilled red shrimp (shelled) 100g - price subject to change.
- 28. Langostino a la plancha 100g - precio según mercado.**
Grilled langoustines (shelled) 100g - price subject to change.
- 29. Quisquilla cocida 100g - precio según mercado.**
Baked shrimp (shelled) 100g - price subject to change.
- 30. Tellinas.** **18.50€**
Tellinas.
- 31. Lubina o dorada con patatas y verduritas a la plancha.** **35.00€**
Seabass or Sea bream with potatoes and grilled vegetables.



Carne a la Plancha

- Fish and Seafood -

32. Entrecot de ternera corte a la plancha al término de su elección, servido trinchado con patatas fritas y pimientos de padrón (30 días de maduración). **42.00€**

Beef steak with fries/potatoes and padron peppers (30 days of maturation)..

33. Entraña a la plancha, corte a la plancha al término de su elección, servido trinchado con patatas fritas, verduritas a la Plancha y salsa chimichurri. **28.00€**

Entrails with fries/potatoes, grilled vegetables and chimichurri salsa.

34. Pechuga de pollo a la plancha, servido con verduritas a la plancha y con patatas. **23.00€**

Chicken breast with fries/potatoes and grilled vegetables.

35. Solomillo de cerdo servido con patatas fritas, pimientos de padrón y salsa de pimienta verde. **26.00€**

Pork steak with fries/potatoes, padron peppers and green pepper salsa.



Sandwiches y Hamburguesas

- Toasties and Burgers -

36. Sandwich beach club. Lechuga, pechuga de pollo, bacon, queso cheddar, tomate en rodaja, huevo a la plancha, mayonesa, pan de molde tostado, y, acompañada de patatas fritas y salsa barbacoa. **23.00€**

Lettuce, chicken breast, bacon, cheddar cheese, tomato, hard boiled egg and mayonnaise toastie with wedges and barbecue sauce.

37. Sandwich vegetal. Atún, huevo cocido, lechuga, tomate, pan de molde tostado, cebolla roja, zanahoria, espárragos, pepino, mayonesa, pan de molde, acompañada de patatas fritas y salsa barbacoa. **17.00€**

Tuna, hard boiled egg, lettuce, tomato, red onion, carrot, white asparagus, cucumber and mayonnaise toastie with wedges and barbecue sauce.

38. Hamburguesa clásica. Carne de ternera, con queso cheddar, bacon, lechuga, tomate, cebolla roja y huevo, acompañada de patatas fritas y salsa barbacoa. **23.00€**

Beef patty, bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato, red onion and fried egg with wedges and barbecue sauce.

39. Hamburguesa carabassi. Carne de ternera, queso de cabra, cebolla caramelizada, bacon, rúcula, acompañada de patatas fritas y salsa barbacoa. **23.00€**

Beef patty, bacon, goats cheese, caramelised onions and rocket with wedges and barbecue sauce.



Salsas

- Sauces -

- | | |
|--|--------------|
| 40. Chimichurri.
<i>Chimichurri.</i> | 2.50€ |
| 41. Roquefort.
<i>Roquefort cheese.</i> | 2.50€ |
| 42. Pimienta verde.
<i>Green pepper.</i> | 2.50€ |
| 43. Champiñones.
<i>Mushrooms.</i> | 2.50€ |
| 44. Barbacoa.
<i>Barbecue.</i> | 2.50€ |



Postres

- Desserts -

- | | |
|---|--------------|
| 45. Copa Conviction.
<i>Conviction cup.</i> | 9.00€ |
| 46. Brownie de chocolate con helado de vainilla y azúcar glass.
<i>Chocolate brownie with vanilla ice cream and dust of icing sugar.</i> | 7.50€ |
| 47. Tarta de manzana con helado de vainilla, sirope de arce y azúcar glass
<i>Apple tart with vanilla ice cream, maple syrup and dust of icing sugar.</i> | 7.50€ |



Helados Nestle

- Nestle ice cream -

48. Frapellate/Crema de café. <i>Frapelattel/Coffee cream.</i>	5.00€
49. Toblerone. <i>Toblerone</i>	5.00€
50. Cono Milka <i>Milka Cone.</i>	5.00€
51. Cono Kit Kat. <i>Kit Kat Cone.</i>	5.00€
52. Galleta Oreo. <i>Oreo cookie.</i>	5.00€
53. Nuii chocolate negro. <i>Nuii dark chocolate.</i>	5.00€
54. Nuii chocolate blanco. <i>Nuii white chocolate.</i>	5.00€
55. Smarties. <i>Smarties.</i>	4.50€
56. Pirulo tropical. <i>Tropical pirulo.</i>	4.50€
57. Fantasmikos. <i>Phantasmikos.</i>	4.50€



Batidos y Zumos naturales

- Smoothies and natural juices -

58. Batidos / *Smoothies.*

12.50€

*Sabores / *flavors.*

- Mix Conviction (fresa y plátano).
Mix Conviction (strawberry and banana).
- Chocolate.
Chocolate.
- Vainilla.
Vanilla.
- Mango.
Mango.
- Sandía.
Watermelon.
- Melón.
Melon.
- Piña.
Pineapple.

59. Zumos Naturales / *Natural juices*

10.00€

*Sabores / *flavors.*

- Multifruta (plátano, uva y kiwi).
Multifruit (banana, grape and kiwi).
- Manzana.
Apple.
- Fresa.
Strawberry.
- Mango.
Mango.
- Piña.
Pineapple.



Cócteles Carabassí con alcohol

- Carabassí Cocktails with alcohol -

60. Spritz galera. Cava, aperol y menta. **8.00€**
Cava, aperol and mint.

61. Mojito Sant Ferran. Ron blanco 3 años, lima, **10.00€**
agua carbonatada, hierbabuena y azúcar de caña.
Elige tu sabor: frambuesa, o lima.
*3 year-old white rum, lime, carbonated water mint
and cane sugar. Choose your flavour: raspberry or
lime.*

62. Moscow mule version 3.0. Vodka, ginger beer, **12.00€**
mix de fruta de la pasión, lima y azúcar de caña.
*Vodka, ginger beer, passion fruit mix, lime and cane
sugar.*

63. Summer colada. Ron 3 años, licor de coco, **12.00€**
sirope de noix, mix de coco, banana y zumo de
piña.
*3 year-old rum, coconut liqueur, noix syrup, coconut
mix, banana and pineapple juice.*

64. San Francisco. Ron dorado, zumo de naranja **10.00€**
natural, zumo de piña y granadina.
*Golden rum, fresh orange juice, pineapple juice and
grenadine.*

65. Blue Moët & Chandon. Sangría con fruta **60.00€**
fresca, curaçao, vino blanco, vino tinto, moët &
chandon y mix de fruta Sangria.
*With fresh fruit, curaçao, white wine, red wine, moët
& chandon and fruit mix.*



Cócteles Carabassí sin alcohol

- Carabassí non-alcoholic Cocktails -

66. Limonade Conviction. Sirope de limón y agua 8.00€
agitado en coctelera.

Lemon syrup and water shaken in a cocktail shaker.

67. San Francisco sin alcohol. Zumos de melocotón, 8.00€
piña, limón, naranja y granadina y azúcar de caña.

*Peach, pineapple, lemon, orange and grenadine juices
and cane sugar.*

68. Summer colada sin alcohol. Sirope de noix, 8.00€
mix de coco, banana y zumo de piña.

Noix syrup, coconut mix, banana and pineapple juice.

69. Mojito sin alcohol. 8.00€

Mojito without alcohol.



Cócteles de Café

- Coffee Cocktails -

70. Café Shakerato. Espresso y sirope de caña de azúcar agitado en coctelera. **6.00€**

Shakerato Coffee Espresso and sugar cane syrup shaken in a cocktail shaker.

71. Ice Tea. Sirope de té negro, mix de melocotón y agua agitado en coctelera. **4.50€**

Ice tea black tea syrup, peach mix and water shaken in a cocktail shaker.

72. Irish Café. Irish whisky, café americano, nata montada, azúcar de caña. **8.00€**

Irish Caffee irish whiskey, american coffee, whipped cream and cane sugar.

73. Café Cubano. Ron, café americano, nata montada y azúcar de caña. **8.00€**

Cuban coffee rum, american coffee, whipped cream and cane sugar.



Café Carabassi

- Carabassi Coffee -

74. Espresso. <i>Espresso.</i>	2.50€
75. Lungo. <i>Lungo.</i>	2.50€
76. Americano. <i>American.</i>	3.00€
77. Café cortado. <i>Espresso with a dash of milk.</i>	3.50€
78. Café bombón. <i>Coffee bombon.</i>	3.50€
79. Café con leche. <i>Coffee with milk.</i>	4.00€
80. Cappuccino. <i>Cappuccino.</i>	5.00€
81. Leche manchada. <i>Spotted milk.</i>	4.00€
82. Infusiones. Té verde, té rojo, poleo, manzanilla. <i>Green tea, red tea, pennyroyal, chamomile.</i>	2.50€



Vino Blanco

- White wine -

83. La Poda. Verdejo procedente de viñedos del Caserío de Dueñas situada en el núcleo de la D.O Rueda. **25.00€**
(copa 4,50€)

Verdejo from vineyards in Caserío de Dueñas located in the heart of the D.O Rueda.

84. Sonrisa de Tarez. Godello procedente de unos tipos de suelos arcillosos, calizo y pizarros esquisitos de la D.O Bierzo. **27.00€**

Godello from clay, limestone and slate soils of the D.O. Bierzo.

85. Caraballas. Verdejo elaborado por Finca Caraballas perfilado con aromas finos de fruta tropical, notas cítricas y toques herbáceos. **35.00€**

Verdejo elaborated by Finca Caraballas with fine aromas of tropical fruit, citric notes and herbaceous touches.

86. Copa. **3.50€**
Cup.



Vino Rosado
- Pink wine. -

87. Whispering Angel. Rosado provenzal hecho **40.00€**
de Garnacha, Cinsault y Rolle (Vermentino), pro-
cedente de Chateau d'Esclans.

*Provençal rosé made from Grenache, Cinsault and
Rolle (Vermentino), from Chateau d'Esclans.*



Vino Tinto

- Red wine -

88. López de Haro. Vino tinto de la D.O. Rioja **40.00€**
elaborado por Bodega Classica. (copa 4,50€)

*Red wine from D.O. Rioja produced by Bodega Clas-
sica.*

89. Marqués de Riscal. Vino tinto Reserva Deno- **40.00€**
minación de Origen Rioja, Variedad Tempranillo.

*Marqués de Riscal Reserva red wine D.O. Rioja, Va-
rietal Tempranillo.*

90. Mauro. Tempranillo procedente de viñedos se- **50.00€**
leccionados en Bodegas Mauro de la D.O Castilla y
León.

*Tempranillo from selected vineyards in Bodegas
Mauro in the D.O. Castilla y León.*

91. Pruno. Rivera del Duero procedente de la finca **27.00€**
que rodea la bodega en Quintanilla de Onésimo.
(copa 4,50€)

*Pruno Rivera del Duero from the estate surrounding
the winery in Quintanilla de Onésimo.*

92. Copa.

Cup.

3.50€



Bebidas Carabassi con alcohol

- Carabassí drinks with alcohol -

93. Caña. 4.00€
Half pint.

94. Pinta. 5.00€
Pint.

95. Bote cerveza. 3.50€
Bottled beer.

96. Tinto de verano. 5.00€
Tinto de verano.

97. Martini rosso. 6.00€
Martini Rosso.

98. Martini bianco. 6.00€
Martini Bianco.

Whisky.

Whiskey.

99. J&B (caliche 4€/copa 6€/ con hielo 8€) Combinado 10.00€

100. White Label. (caliche 4€/copa 6€/ con hielo 8€) Combinado 10.00€

101. Black Label. (caliche 6€/copa 8€/ con hielo 10€) Combinado 16.00€

102. Jack Daniel's. (caliche 6€/copa 8€/ con hielo 10€) Combinado 14.00€

Ginebra.

Gin.

103. Larios. (caliche 4€/copa 6€/ con hielo 8€) Combinado 10.00€

104. Larios Rose. (caliche 6€/copa 8€/ con hielo 10€) Combinado 12.00€

105. Gordon's. (caliche 4€/copa 6€/ con hielo 8€) Combinado 10.00€

106. Beefeater. (caliche 4€/copa 6€/ con hielo 8€) Combinado 10.00€

107. Martin Miller's. (caliche 6€/copa 8€/ con hielo 10€) Combinado 14.00€

108. G-vine. (caliche 6€/copa 8€/ con hielo 10€) Combinado 16.00€

Ron.

Rum.

109. Bacardi. (caliche 6€/copa 8€/ con hielo 10€) Combinado 12.00€

110. Brugal. (caliche 6€/copa 8€/ con hielo 10€) Combinado 12.00€

111. Barcelo. (caliche 6€/copa 8€/ con hielo 10€) Combinado 12.00€

Vodka.

Vodka.

112. Eristoff. (caliche 4€/copa 6€/ con hielo 8€) Combinado 10.00€

113. Petroff. (caliche 4€/copa 6€/ con hielo 8€) Combinado 10.00€

114. Stolichnaya. (caliche 4€/copa 6€/ con hielo 8€) Combinado 10.00€

115. Absolut. (caliche 6€/copa 8€/ con hielo 10€) Combinado 12.00€

Licores.

Liquors.

116. Orujo Blanco. (caliche 4€/copa 6€/ con hielo 8€) Combinado 10.00€

White Grape Liquor.

117. Orujo Hierbas. (caliche 4€/copa 6€/ con hielo 8€) Combinado 10.00€

Herbs Grape Liquor.

118. Crema De Orujo. (caliche 4€/copa 6€/ con hielo 8€) Combinado 12.00€

Creamy Grape Liquor.

119. Limoncello. (caliche 4€/copa 6€/ con hielo 8€) Combinado 10.00€

120. Baileys. (caliche 4€/copa 6€/ con hielo 8€) Combinado 10.00€

121. Peche. (caliche 4€/copa 6€/ con hielo 8€) Combinado 12.00€

Coñac.

Cognac.

122. Magno. (caliche 4€/copa 6€/ con hielo 8€) Combinado 10.00€

123. Terry. (caliche 4€/copa 6€/ con hielo 8€) Combinado 10.00€

124. Torres. (caliche 6€/copa 8€/ con hielo 10€) Combinado 12.00€

125. Brandy 1866. (caliche 10€/copa 12€/ con hielo 15€) Combinado 20.00€

Cavas y Champagne.

Cavas and Champagne.

126. Ars Collecta Codorniu. 40.00€

127. Benjamin. 8.00€

128. Moët & Chandon Brut Imperial. 60.00€

129. Moët & Chandon Ice. 95.00€

130. Moët & Chandon Rose. 70.00€

131. Moët & Chandon Garden Spritz. 50.00€



Bebidas Carabassi sin alcohol

- Carabassí non-alcoholic beverages -

132. Agua mineral. 4.50€

Still water.

133. Agua carbonatada. 4.00€

Sparkling water.

134. Coca Cola, Coca Cola 0.0, o Coca Cola Light. 4.00€

Coca Cola, Coca Cola 0.0, or Coca Cola Light.

135. Fanta de naranja o limón. 4.00€

Orange or lemon Fanta.

136. Aquarius de naranja o limón. 4.00€

Aquarius orange or lemon.

137. Nestea. 4.00€

Nestea.

138. Sprite. 4.00€

Sprite.

139. Tónica. 4.00€

Tonic.

140. Red Bull. 5.00€

Red Bull.

CARTA DE ALÉRGENOS

SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA,
POR FAVOR COMUNÍQUELO AL PERSONAL DE LA EMPRESA

ESTABLECIMIENTO: CONVICTION, EL CARABASSI

NIF: U06849848

Consulte el significado de cada icono en el documento: **INFORMACIÓN SOBRE LOS 14 ALÉRGENOS.**

Los alimentos detallados en este listado contienen los alérgenos marcados con .

CARTA DEL ESTABLECIMIENTO

ENSALADA CAPRESA						✓					✓	
ENSALADA CESAR	✓	✓			✓	✓						✓
TOMATE TRINCHADO CON CAPELLÁN		✓										
ENSALADA CARABASSI					✓	✓		✓				
ENSALADA TEMPLADA CON LASCAS DE IBÉRICO						✓				✓		
ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATÚN	✓	✓			✓	✓						
BOQUERONES EN VINAGRE		✓										✓
CALAMARES A LA ROMANA	✓			✓								
CALAMAR A LA PLANCHA			✓	✓								
PULPO PLANCHA			✓	✓								
PESCADITOS	✓	✓										
CROQUETAS DE JAMÓN	✓				✓	✓						
CROQUETAS DE BOLETUS	✓				✓	✓						
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE	✓	✓									✓	
PESCA DEL DIA		✓										
TABLA DE QUESOS	✓	✓			✓					✓		
ENTRECOT TERNERA												
ENTRAÑA PLANCHA											✓	✓
PECHUGA POLLO												✓
SOLOMILLO CERDO						✓						✓

Fecha de creación:

28/07/2021

Fecha última revisión:

03/07/2023

Responsable de la gestión de alérgenos:

NOMBRE DEL ALUMNO APELLIDOS DEL ALUMNO

Nº AUTORIZACIÓN: 189095

FIRMA:



El responsable declara haber recibido formación en Gestión de Alérgenos de ASONAMAN SL y tener autorización para el uso de esta ficha. Es obligatorio informar sobre los ingredientes alérgenos que estén presentes en los productos suministrados al cliente final o a colectividades, según el Reglamento (UE) nº 1169/2011.

El capítulo V, artículo 36.3 de dicho reglamento también indica que no es obligatorio informar sobre la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias, como pueden ser las trazas.



CARTA DE ALÉRGENOS

SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA,
POR FAVOR COMUNÍQUELO AL PERSONAL DE LA EMPRESA

ESTABLECIMIENTO: CONVICTION, EL CARABASSI

NIF: U06849848

Consulte el significado de cada icono en el documento: **INFORMACIÓN SOBRE LOS 14 ALÉRGENOS.**

Los alimentos detallados en este listado contienen los alérgenos marcados con .

CARTA DEL ESTABLECIMIENTO

SALSA PIMIENTA VERDE					<input checked="" type="checkbox"/>								
SALSA CHAMPIÑONES					<input checked="" type="checkbox"/>								
SALSA ROQUEFORT					<input checked="" type="checkbox"/>								
HAMBURGUESA CLASICA	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>						
HAMBURGUESA CLASICA CON QUESO	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>		
HAMBURGUESA BACON Y QUESO	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>		
HAMBURGUESA CHIPOTLE	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>		
HAMBURGUESA CARABASSI	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>		
TARTA MANZANA CON BOLA VAINILLA ARTESANAI	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>								
COULANT DE CHOCOLATE	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>						
HELADO DE TURRÓN DE JIJONA				<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>					
HELADO DE VAINILLA				<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>								
TOSTADA DE AGUACATE Y SALMÓN AHUMADO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>											
TOSTADA CATALANA Y JAMÓN SERRANO	<input checked="" type="checkbox"/>												
TOSTADA DE ATÚN, RÚCULA, CEBOLLA ROJA Y TC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>											
CAFÉ ESPRESSO													
CAFÉ LUNGO													
CAFÉ AMERICANO													
CAFÉ CORTADO					<input checked="" type="checkbox"/>								
CAFÉ BOMBÓN					<input checked="" type="checkbox"/>								

Fecha de creación:

28/07/2021

Fecha última revisión:

03/07/2023

Responsable de la gestión de alérgenos:

NOMBRE DEL ALUMNO APELLIDOS DEL ALUMNO

Nº AUTORIZACIÓN: 189095

FIRMA:



El responsable declara haber recibido formación en Gestión de Alérgenos de ASONAMAN SL y tener autorización para el uso de esta ficha. Es obligatorio informar sobre los ingredientes alérgenos que estén presentes en los productos suministrados al cliente final o a colectividades, según el Reglamento (UE) nº 1169/2011.

El capítulo V, artículo 36.3 de dicho reglamento también indica que no es obligatorio informar sobre la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias, como pueden ser las trazas.



CARTA DE ALÉRGENOS

SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA,
POR FAVOR COMUNÍQUELO AL PERSONAL DE LA EMPRESA

ESTABLECIMIENTO: CONVICTION, EL CARABASSI

NIF: U06849848

Consulte el significado de cada icono en el documento: **INFORMACIÓN SOBRE LOS 14 ALÉRGENOS.**

Los alimentos detallados en este listado contienen los alérgenos marcados con .

CARTA DEL ESTABLECIMIENTO

CAFÉ LATTE					<input checked="" type="checkbox"/>							
CAPPUCCINO					<input checked="" type="checkbox"/>							
CAFÉ VIENA					<input checked="" type="checkbox"/>							
LATTE MACHIATTO					<input checked="" type="checkbox"/>							
CAFÉ SHAKERATO												
INFUSIÓN MANZANILLA												
INFUSIÓN FRUTAS DEL BOSQUE												
TÉ VERDE												
INFUSIÓN JENGIBRE												
TÉ NEGRO PAKISTANÍ												
IRISH CAFE												
ICE TEA												
CAFÉ RISTRETTO												
ESPRESSO MARTINI												
VERMUT BIANCO												<input checked="" type="checkbox"/>
BARBARA SUN												<input checked="" type="checkbox"/>
SPRITZ GALERA												<input checked="" type="checkbox"/>
MOJITO SAN FERRAN					<input checked="" type="checkbox"/>							
MOSCOW MULE VERSION 3.0												
SUMMER COLADA					<input checked="" type="checkbox"/>							

Fecha de creación:

28/07/2021

Fecha última revisión:

03/07/2023

Responsable de la gestión de alérgenos:

NOMBRE DEL ALUMNO APELLIDOS DEL ALUMNO

Nº AUTORIZACIÓN: 189095

FIRMA:



El responsable declara haber recibido formación en Gestión de Alérgenos de ASONAMAN SL y tener autorización para el uso de esta ficha. Es obligatorio informar sobre los ingredientes alérgenos que estén presentes en los productos suministrados al cliente final o a colectividades, según el Reglamento (UE) nº 1169/2011.

El capítulo V, artículo 36.3 de dicho reglamento también indica que no es obligatorio informar sobre la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias, como pueden ser las trazas.



CARTA DE ALÉRGENOS

SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA,
POR FAVOR COMUNÍQUELO AL PERSONAL DE LA EMPRESA

ESTABLECIMIENTO: CONVICTION, EL CARABASSI

NIF: U06849848

Consulte el significado de cada icono en el documento: **INFORMACIÓN SOBRE LOS 14 ALÉRGENOS.**

Los alimentos detallados en este listado contienen los alérgenos marcados con .

CARTA DEL ESTABLECIMIENTO

														
HOLIDAYS CARABASSI														
BAHAMA MAMA														
CUETZALAN														
BLUE MOET & CHANDON														✓
COPA COMBINADO														
COPA PREMIUM														
TINTO DE VERANO														✓
VINO BLANCO LA PODA														✓
VINO BLANCO SONRISA DE TAREZ														✓
VERMUT ROJO														✓
VINO ROSADO BELLE ANNE ROSE														✓
VINO TINTO IZADI CRIANZA														✓
VINO TINTO SERICIS CEPAS VIEJAS														✓
VINO TINTO PRUNO														✓
GALEAM DRY MUSCAT					✓									✓
SANDWICH BEACH CLUB	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SANDWICH VEGETAL	✓	✓		✓			✓	✓		✓				
DESAYUNO INTERNACIONAL	✓			✓	✓		✓	✓		✓				
ENSALADA MEDITERRANEA														
ENSALADA CAPELLAN		✓												

Fecha de creación:

28/07/2021

Fecha última revisión:

03/07/2023

Responsable de la gestión de alérgenos:

NOMBRE DEL ALUMNO APELLIDOS DEL ALUMNO

Nº AUTORIZACIÓN: 189095

FIRMA:



El responsable declara haber recibido formación en Gestión de Alérgenos de ASONAMAN SL y tener autorización para el uso de esta ficha. Es obligatorio informar sobre los ingredientes alérgenos que estén presentes en los productos suministrados al cliente final o a colectividades, según el Reglamento (UE) nº 1169/2011.

El capítulo V, artículo 36.3 de dicho reglamento también indica que no es obligatorio informar sobre la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias, como pueden ser las trazas.



CARTA DE ALÉRGENOS

SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA,
POR FAVOR COMUNÍQUELO AL PERSONAL DE LA EMPRESA

ESTABLECIMIENTO: **CONVICTION, EL CARABASSI**

NIF: **U06849848**

Consulte el significado de cada icono en el documento: **INFORMACIÓN SOBRE LOS 14 ALÉRGENOS.**

Los alimentos detallados en este listado contienen los alérgenos marcados con .

CARTA DEL ESTABLECIMIENTO

													
ENSALADA CONVICTION	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		
ENSALADA TROPICAL		✓	✓	✓		✓							✓
QUESO DE CABRA EN TEMPURA	✓	✓	✓	✓									
LANGOSTINO A LA PLANCHA		✓	✓	✓									✓
QUISQUILLA HERVIDA		✓	✓	✓									✓
ALCACHOFAS FRITAS	✓												
PATATAS FRITAS CON SALSA BARBACOA													
LUBINA O DORADA		✓											
PESCADO DE MERCADO		✓											
PUNTILLA DE CALAMAR		✓		✓									
VIEIRAS PLANCHA		✓	✓	✓									
TELLINAS CON SALSA VERDE				✓									

Fecha de creación:

28/07/2021

Fecha última revisión:

03/07/2023

Responsable de la gestión de alérgenos:

NOMBRE DEL ALUMNO APELLIDOS DEL ALUMNO

Nº AUTORIZACIÓN: 189095

FIRMA:



El responsable declara haber recibido formación en Gestión de Alérgenos de ASONAMAN SL y tener autorización para el uso de esta ficha. Es obligatorio informar sobre los ingredientes alérgenos que estén presentes en los productos suministrados al cliente final o a colectividades, según el Reglamento (UE) nº 1169/2011.

El capítulo V, artículo 36.3 de dicho reglamento también indica que no es obligatorio informar sobre la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias, como pueden ser las trazas.



