PIRINEUS BAGA
HOSTAL

ALÉRGENOS

AVISO GENERAL DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

"En esta cocina se manipulan simultáneamente alimentos que contienen los 14 alérgenos regulados. Aunque seguimos estrictos protocolos de limpieza, debido al espacio compartido de planchas, freidoras y utensilios, no se puede garantizar la ausencia total de trazas de Gluten, Lácteos, Huevo y Frutos de cáscara en el resto de los platos."

ENTRANTES Y ENSALADAS

- **Ensalada de boquerones y anchoas**: Pescado, Sulfitos (vinagre)
- **Ensalada de queso de cabra**: Lácteos, Frutos de cáscara (si lleva nueces/frutos secos)
- **Ensalada de atún**: Pescado
- **Esqueixada de bacalao**: Pescado
- **Entremeses / Surtido de embutidos**: Sulfitos, Lácteos (algunos embutidos curados contienen lactosa como conservante)
- **Gazpacho**: **Gluten** (si se espesa con pan de payés). Nota: Si lo hacen sin pan, avisen al inspector
- **Melón con jamón** Ninguno directo

PRIMEROS PLATOS (PASTAS, ARROCES Y LEGUMBRES)

- **Macarrones o Tallarines a la boloñesa**: Gluten (pasta), Lácteos (queso rallado), Apio (en la salsa de carne)
- **Tallarines negros con sepia y gambas**: Gluten (pasta), Moluscos (sepia), Crustáceos (gambas), Pescado
- **Capellini con salsa de trufa**: Gluten (pasta), Lácteos (crema/queso de la salsa)
- **Canelones de la abuela**: Gluten (pasta), Lácteos (bechamel y queso), Huevo (en los canelones), Sulfitos (vino del rustido)
- **Lentejas estofadas / Alubias con tocino**: Sulfitos (del chorizo/morcilla)
- **Escudella barrejada**: Gluten (fideos/pasta)
- **Trinxat de la Cerdanya**: Ninguno directo (verificar si el tocino frito lleva conservantes con sulfitos)
- **Arroz de montaña**: Sulfitos (del sofrito o embutidos), Apio.

POSTRES

- **Yogur de granja**: Lácteos
- **Flan casero / Pudin**: Lácteos, Huevo
- **Crema catalana**: Lácteos, Huevo
- **Mousse de chocolate / Brazo de gitano**: Lácteos, Huevo, Soja (lecitina del chocolate), Gluten (bizcocho)
- **Pastel de almendra**: Frutos de cáscara (almendra), Huevo
- **Helados variados**: Lácteos (base de crema), Frutos de cáscara o Gluten (según el sabor/barquillo)

SEGUNDOS PLATOS (CARNES Y PESCADOS)

- **Filete de ternera / Entrecot / Cordero a la brasa**: Ninguno directo
- **Butifarra a la brasa**: Sulfitos (las butifarras frescas suelen llevar sulfitos como conservante)
- **Pies de cerdo**: Sulfitos (en la salsa)
- **Fricandó de ternera**: Gluten (harina para enharinar la carne), Sulfitos
- **Albóndigas con sepia**: Gluten (pan rallado/harina), Huevo (ligar la carne), Moluscos (sepia), Sulfitos
- **Bacalao a la muselina de ajo**: Pescado, Huevo (alioli/muselina).
- **Pescado al horno / Gambas a la plancha**: Pescado, Crustáceos (gambas)
- **Fideuá**: Gluten (fideos), Pescado/Crustáceos/Moluscos (caldo y tropezones)

TAPAS, CENAS LIGERAS Y TERRAZA

- **Patatas Bravas**: Huevo (alioli), Sulfitos (vinagre de la salsa picante). Contaminación cruzada: Gluten (freidora)
- **Croquetas (Jamón / Pollo)**: Gluten, Lácteos, Huevo
- **Nachos con queso y guacamole**: Lácteos (queso fundido)
- **Calamares a la romana**: Gluten (rebozado), Moluscos (calamar)
- **Alitas de pollo**: Ninguno directo. Contaminación cruzada: Gluten (freidora)
- **Hamburguesas / Frankfurt / Lomo (en plato o bocadillo)**: Gluten (pan), Sulfitos (conservante de la carne picada y frankfurt), Lácteos (si lleva queso)
- **Torradas (Escalivada, Jamón, etc.)**: Gluten (Pan de payés de "Cal Lluiset")