# Llista d'al·lèrgens

## Llistat d'al·lèrgens

| | GLUTEN | CRUSTACIS | OUS | PEIX | SOJA | LLET | FRUITS SECS | API | SULFITS | MOL·LUSCS | MOSTASSA | SÈSSAM | TRAMUSSOS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Amanides** | | | | | | | | | | | | | |
| Amanida verda | | | x | | | | | | | | | | |
| Amanida tèbia de formatge de cabra | | | | | | x | x | | | | x | | |
| Còctel de gambes estil retro | | | | x | | x | | | | | x | | |
| Cabdells amb tonyina i anxoves | | | | x | | | | | | | | | |
| Amanida Cèsar amb vinagreta de pernil | x | | | | | | x | | | | x | | |
| Platet d'amanides variades | x | | x | x | | | x | | | | | | |
| Empedrat | | | x | | | | | | | | | | x |
| **Entrants** | | | | | | | | | | | | | |
| Carpaccio de salmó amb llagostins marinats | x | x | x | x | | | | | | | | | |
| Cassoleta de favetes amb gambes i calamars | | x | | x | | | | | | | | | |
| Brandada de bacallà amb fons d'escalivada | | | | x | | x | | | | | | | |
| Làmines de carxofa amb brandada i llagostins | | x | | x | | x | | | | | | | |
| Gambes a "l'ajillo" | | x | | x | | | | | | | | | |
| Olla barrejada | x | | x | | | | | | | | | | |
| Esqueixada de bacallà | | | x | x | | | | | | | | | |
| Canelons de la casa | x | | | | | x | | | | | | | |
| **Arrossos i Paelles** | | | | | | | | | | | | | |
| Arròs negre amb sèpia i conill | | x | | x | | | | x | | x | | | |
| Paella marinera | | x | | x | | | | x | | x | | | |
| Paella de llamàntol | | x | | x | | | | x | | x | | | |
| Fideuada | x | x | | x | | | | x | | x | | | |
| Arròs caldós estil hostal | | x | | x | | | | x | | x | | | |
| **Plats Recomanats** | | | | | | | | | | | | | |
| Caragols a la gormanda | x | | | | | | | | | | | | |
| Caragols hostal | x | | | | | | | | | | | | |
| Cap-i-pota de vedella | | | | | | | x | x | | | | | |
| Bacallà a la llauna o amb samfaina | x | | x | x | | | x | | | | | | |
| Cassola de tros | x | | x | | | | x | x | | | | | |
| Conill de corral amb samfaina o amb bolets | x | | | | | | | | | | | | |
| Steak tàrtar | | | x | | | | | | | | | | |
| Entrecot al pebre | x | | | | | | | | | | | | |
| Entrecot salsa Cafè de París | x | | | x | | | x | | | | | | |
| **Peixos** | | | | | | | | | | | | | |
| Llagostins gratinats a l'allioli suau | | x | | x | | x | | | | | | | |
| Lluç de palangre a l'all fregit | | x | | x | | | | | | | | | |
| Llobarro a l'espatlla | | | | x | | | | | | | | | |
| Orada al forn | | | | x | | | | | | | | | |
| Medallons de rap a l'estil Dàlia | x | x | | x | | x | | | | x | | | |
| Suquet de peix | x | x | | x | | | | | | x | | | |
| **Carns a la Brasa** | | | | | | | | | | | | | |
| Botifarra amb mongetes | | | | | | | | | | | | | x |
| Entrecot Maître d'Hotel | | | | | | x | | | | | | | |
| **Suggeriments** | | | | | | | | | | | | | |
| Llenties estofades | x | | | | | | | | | | | | |
| Ou «potxat» amb fons de milfulls de patata | | x | x | | | x | | | | | | | |
| Saltejat de gambes i xipirons | | x | | x | | | | | | x | | | |
| Favetes baby amb gules i gambes | | x | | x | | | | | | x | | | |
| Estofat lleuger amb calamars i carxofes | x | | | x | | | x | | | x | | | |
| Cuixa de cabrit rostida al forn | | | | | | | | x | | | | | |

HOTEL RESTAURANT HOSTAL DEL CARME VILAGRASSA
973 311 000
info@hostaldelcarme.com