CARTA ADAPTADA PARA CELIACOS

CAFÉ BAR K' FERNANDO

En el caso de que sea celiaco/a informe a nuestro personal. Los platos de esta carta debemos adaptarlos a su condición llevando a cabo las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación cruzada.

MENÚ DEL DÍA

PRIMEROS

Pastas:

- Espaguetis (sin gluten) carbonara o bolognesa

Sopas:

- Consomé con pelota (sin gluten)
- Sopa de marisco (con picatostes sin gluten)
- Guiso del día (adaptado)

Verduras:

- Gazpacho andaluz (con picatostes sin gluten)
- Melón con Jamón
- Braseado de verduras con pollo

Arroces:

- Paella del día

Huevos:

- Revuelto de setas con gambas

SEGUNDOS

Carnes:

- Secreto de cerdo a la brasa
- Churrasco de ternera
- Pollo al romero
- Costillar adobado a la brasa
- Chuletón del pirineo
- Huevos rotos
- Solomillo a la mostaza con miel

Pescado:

- Filete de merluza a la plancha
- Pescadilla a la andaluza (sin gluten)
- Halibut a la romana (sin gluten)
- Bacalao con cebolla caramelizada

ENTRANTES

- Calamares a la andaluza (sin gluten)
- Mejillones al vapor
- Sepia a la plancha
- Champiñón a la plancha con jamón
- Cazuela de gambas al ajillo
- Rabo de cerdo frito
- Capellán con tomate
- Revuelto de setas con gambas
- Patatas bravas
- Gamba roja a la plancha
- Lacón a la gallega
- Tabla de ibéricos
- Rollitos de calabacín con bacon y queso (rebozado sin gluten)
- Queso frito con mermelada de tomate
- Ensaladilla de bocas
- Patatas con ajo

CARNES

- Secreto a la brasa
- Churrasco de ternera
- Cachopo de ternera (sin gluten)
- Costillar adobado a la brasa
- Pollo al romero
- Lomo a la brasa
- Solomillo con mostaza de miel
- Libro de lomo (sin gluten)
- Solomillo al whisky

TOSTADAS Y BOCATAS

PESCADOS

- Fogonero al horno con mermelada de pimiento
- Filete de merluza a la plancha
- Emperador
- Bacalao con cebolla caramelizada
- Boquerones a la andaluza (sin gluten)

POSTRES

- Fruta de temporada
- Fresas con nata
- Panacotta
- Pan de calatrava
- Tarta contessa
- Flan de huevo
- Natillas
- Helado de turrón