

L'ESKULAPI
RESTAURANT - PIZZERIA
TAULA D'AL·LÈRGENS

AMANIDES

	GLUTEN	CRUSTACIS	FRUITS SECS	API	SULFATS	SOJA	CACAHUET	MOL·LUSCS	LÀCTICS	MOSTASSA	SÈSAM	OUS
De l'hort												
Burrata									●			
Cèsar	●									●		
Tonyina												
Formatge de cabra			●						●			
Llagostins		●										

ENTRANTS

Cors de carxofa amb parmesà						●			●			
Esqueixada de bacallà												
Plat de pernil ibèric de gla												
Carpaccio de bou amb parmesà									●			
Carpaccio de gamba		●										
Verdures a la brasa	●		●									
Rotllets de salmó amb guacamole	●				●							
Paté mi-cuit d'ànec caramelitzat	●											
Ous cabrejats amb foi i tòfona												●
Steak tàrtar al moll de l'os	●									●		
Tàrtar de tonyina	●					●				●		
Tataki de tonyina						●						
Ceviche de corvall												
Musclos a la marinera	●							●				
Vieires amb foie a la planxa	●	●							●			
Calamars a l'andalusa	●							●	●			
Peixet fregit	●											
Xipirons	●											
Calamars a la romana	●											●

En compliment al previst al reglament UE No 1169/2011 sobre el subministrament d'informació al consumidor en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, destaquem que la producció dels nostres productes es realitzada en un mateix espai, de manera que no garantim l'inexistència de traces al·lèrgiques en els plats.

Possibles canvis en les receptes originals no contemplats en aquest model. Pregunti al personal de sala.

L'ESKULAPI
RESTAURANT - PIZZERIA
TAULA D'AL·LÈRGENS

	GLUTEN	CRUSTACIS	FRUITS SECS	API	SULFATS	SOJA	CACAHUET	MOL·LUSCS	LÀCTICS	MOSTASSA	SÈSAM	OUS
ENTRANTS	Pota de pop amb parmentier							●				
	Gambes a l'all		●									
	Tempura de llagostins	●	●	●		●					●	
	Sardines a la planxa											
	Sepietes a la planxa											
	Caneló d'ànec amb textures de noma	●		●	●		●	●	●			●
ARROSSOS	Paella marinera	●	●		●			●				
	Paella de verdures	●										
	Arròs caldós amb llongant	●	●		●			●				
	Paella de llagosta	●	●		●							
	Arròs del senyoret	●	●		●							
	Fideuà	●	●		●			●				
PASTA	Lasagna classica	●			●				●			●
	Rigatoni Ragú gratinats	●			●				●			●
	Spaghetti marinera	●	●					●				●
	Spaghetti "alle vongole"	●	●					●				●
	Bucatini carbonara	●										●
	Tagliatelle 'Al tartufo'	●	●	●	●		●		●			●
	Tortellinis di formaggio e no modirini	●				●			●			
	Raviolis de foie amb crema de ceps	●		●		●			●			●
Canelons amb crema de tòfona	●	●	●	●		●		●			●	

En compliment al previst al reglament UE No 1169/2011 sobre el subministrament d'informació al consumidor en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, destaquem que la producció dels nostres productes es realitzada en un mateix espai, de manera que no garantim l'inexistència de traces al·lèrgiques en els plats.

Possibles canvis en les receptes originals no contemplats en aquest model. Pregunti al personal de sala.

L'ESKULAPI
RESTAURANT - PIZZERIA
TAULA D'AL·LÈRGENS

	GLUTEN	CRUSTACIS	FRUITS SECS	API	SULFATS	SOJA	CACAHUET	MOL·LUSCS	LÀCTICS	MOSTASSA	SÈSAM	OUS
PEIX	Rapet de Roses al forn	●		●								
	Rap amb cloïsses "a la basca"		●					●				
	Llenguado a la planxa											
	Llom de bacallà amb muselina de poma	●							●			●
	Sarsuela de peix i marisc	●	●		●			●				
	Graellada de peix		●					●				
	Salmó a la planxa amb verdures											
CARN	Costelles de cabrit											
	Entrecot de vedella											
	Hamburguesa de bou	●	●		●			●				
	Entrama amb chimichurri	●		●	●	●	●			●	●	
	Costelles de porc amb salsa teriyaki	●	●		●			●				
	Filet de bou		●		●							
	Tomahawk		●		●			●				
	Cuixa de cabrit al forn	●			●				●			●
	Magret d'ànec amb textures de poma	●			●				●			●
	Filet de porc amb salsa de xampinyons	●			●							●
PER COMPARTIR	Assortiment de closques		●	●				●				
	Assortiment de fregits	●	●	●					●			●

En compliment al previst al reglament UE No 1169/2011 sobre el subministrament d'informació al consumidor en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, destaquem que la producció dels nostres productes es realitzada en un mateix espai, de manera que no garantim l'inexistència de traces al·lèrgiques en els plats.

Possibles canvis en les receptes originals no contemplats en aquest model. Pregunti al personal de sala.

L'ESCULAPI
RESTAURANT - PIZZERIA
TAULA D'AL·LÈRGENS

PIZZA

	GLUTEN	CRUSTACIS	FRUITS SECS	API	SULFATS	SOJA	CACAHUET	MOL·LUSCS	LÀCTICS	MOSTASSA	SÈSAM	OUS
Margherita	●								●			
Anxoves	●								●			
Peperoni	●								●			
Burrata	●								●			
Prosciutto	●								●			
La reina	●								●			
Tomàquets cherry	●		●						●			
Cowboy	●								●			●
Verdures	●								●			
Tonyina	●								●			
Mortadel·la trufada	●								●			●
Roquefort	●		●						●			
Formatges	●								●			
Tòfona	●								●			
Sobrassada	●	●	●	●		●			●			●
Foie	●								●			
L'Esculapi	●		●						●			
Marinera	●	●		●				●	●			
Calzone	●								●			●
Salmó	●								●			
Barbacoa	●								●			
Carbonara	●								●			●
Fruits secs	●		●						●			

Totes les nostres pizzes són elaborades en el mateix forn de pedra i obrador. Per aquest motiu, no podem evitar la contaminació creuada per a opcions ' *gluten free*'. Disculpin les molèsties.

En compliment al previst al reglament UE No 1169/2011 sobre el subministrament d'informació al consumidor en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, destaquem que la producció dels nostres productes es realitzada en un mateix espai, de manera que no garantim l'inexistència de traces al·lèrgiques en els plats.

Possibles canvis en les receptes originals no contemplats en aquest model. Pregunti al personal de sala.

	GLUTEN	CRUSTACIS	FRUITS SECS	API	SULFATS	SOJA	CACAHUET	MOL·LUSCS	LÀCTICS	MOSTASSA	SÈSAM	OUS
Anxoves de l'Escala amb pa amb tomata	●											
Plat de pernil ibèric de gla	●											
Esqueixada de bacallà												
Patates braves	●					●						●
Croqueta de rostit	●		●	●	●				●			●
Bunyols de bacallà	●								●			●
Calamars a la romana	●											●
Xipirons a l'andalusa	●											
Peixet fregit	●											
Xocos	●											
Tempura de llagostins	●	●	●	●	●	●			●		●	●
Aletes de pollastre amb salsa teriyaki	●	●	●	●	●	●					●	
Pebrots del padrón	●											
Verdures a la brasa												
Carxofes arrebossades	●								●			
Sepietes a la planxa								●				
Navalles a la planxa		●										
Cloïsses a la marinera	●	●		●								
Zamburinyes		●										
Gambes a l'all	●	●										
Sardina fumada amb mascarpone	●				●				●			
Rotllet de salmó amb guacamole	●				●						●	
Formatge de cabra amb bacó									●			
Brioix roll de carn	●				●				●			●
Tellerines		●			●							

En compliment al previst al reglament UE No 1169/2011 sobre el subministrament d'informació al consumidor en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, destaquem que la producció dels nostres productes es realitzada en un mateix espai, de manera que no garantim l'inexistència de traces al·lèrgiques en els plats.

Possibles canvis en les receptes originals no contemplats en aquest model. Pregunti al personal de sala.

GLUTEN **CRUSTACIS** **FRUITS SECS** **API** **SULFATS** **SOJA** **CACAHUET** **MOL·LUSCS** **LÀCTICS** **MOSTASSA** **SÈSAM** **OUS**

POSTRES

Cheesecake	●		●						●			●
Brownie amb gelat de vainilla	●		●						●			●
Tiramisú	●								●			●
Flam de mascarpone									●			●
Coulant de xocolata	●											●
Crema catalana									●			●
Caipirinha de fruites												
Tarte tatin	●											●
Biscuit amb xocolata									●			●
Maduixes saltejades amb pebre	●								●			
Recuit de drap amb figues confitades									●			

POSTRES I CREPS

Formatges amb confitura	●								●			●
Crep de sucre amb llimona	●											●
Crep de xocolata amb nata	●								●			●
Crep de nous amb nata i mel	●								●			●
Crep suzette	●								●			●

COPEES DE GELAT

Dama blanca			●						●			●
Banana spit			●						●			●
Copa de nous			●						●			●
Copa capuccino									●			●
Copa L'Esculapi			●						●			●
Copa cabana									●			●
Cafè liegeois									●			●
Xocolata liegeois									●			●

En compliment al previst al reglament UE No 1169/2011 sobre el subministrament d'informació al consumidor en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, destaquem que la producció dels nostres productes es realitzada en un mateix espai, de manera que no garantim l'inexistència de traces al·lèrgiques en els plats.

Possibles canvis en les receptes originals no contemplats en aquest model. Pregunti al personal de sala.