



ALERGENOS / PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuètes y productos a base de cacahuètes.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
BOLLERÍA														
Baguette	(T)					PCT		PCT						
Croissant	(T)													
Croissant de chocolate	(T)							PCT						
Croissant de salmón	(T)													
Croissant de jamón ibérico	(T)													
Pan de Elote														
Danessa	(T)													
Caracola de canela	(T)				PCT			(N) PCT						
Caracola de melocotón	(T)													
Juanitas (galletas)	(T)													
Cookies	(T)							PCT						
Concha	(T)													
Concha de vainilla	(T)													
Concha de chocolate	(T)					PCT								
Garibaldi	(T)					PCT		PCT						
Pan de muerto	(T)													
Palmeras	(T)				PCT			(N) PCT						
ENSALADAS														
Ensalada jalisco														
Ensalada kale cesar														
Ensalada Veggi														
PLATILLOS														
Chilaquiles rojos y verdes			PCT											

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae); Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)



ALERGENOS / PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuètes y productos a base de cacahuètes.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
BOCADILLOS Y TOSTAS														
Pincho de tortilla	(T)					PCT		PCT						
Snack de gusano	(T)					PCT		PCT						
Snack de semillas	(T)					PCT		PCT						
Snack de parmesano	(T)					PCT		PCT						
Bocadillo de pollo	(T)					PCT		PCT						
Bocadillo de atún	(T)					PCT		PCT						
Bocadillo de tres quesos	(T)				PCT	PCT		(N) PCT						
Mollete mexicano	(T)		PCT			PCT		PCT						
Tosta de plátano	(T)							PCT						
Tosta de aguacate	(T)													
Tosta de jamón ibérico	(T)													
Hojaldre de salmón	(T)		PCT											
Hojaldre de espinacas	(T)		PCT			PCT		PCT						
POSTRES														
Tarta de tres quesos	(T)										PCT			
Tarta de zanahoria	(T)				PCT			(N) PCT						
Tarta de chocolate	(T)							PCT						
BEBIDAS														
Opciones de leche:														
- Leche entera														
- Leche desnatada														
- Leche sin lactosa														
- Bebida de avena	(Ae)													

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae); Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)



ALERGENOS / PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuètes y productos a base de cacahuètes.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
BEBIDAS														
Opciones de leche:														
- Bebida de almendra								(A)						
- Bebida de soja														
Café americano (leche a elegir)														
Café Latte (leche a elegir)														
Capuccino (leche a elegir)														
Café mocha (leche a elegir)														
Café mocha blanco (leche a elegir)														
Café caramelo (leche a elegir)														
Café con leche (leche a elegir)														
Chai Frappe (leche a elegir)														
Mocha Frappe (leche a elegir)														
Mocha blanco Frappe (leche a elegir)														
CH Cremme caramelo (sin café) (leche a elegir)														
Ch Vainilla Frappe (sin café) (leche a elegir)														
Frappe Café (leche a elegir)														
Smoothie de fresa														
Smoothie de mango														
Smoothie de mango chile + tajin														
Zumo de naranja														
Base cold brew														
Espuma fría														
Mont blanc														
CH Café de olla frío														

PCI: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae);

Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)



ALERGENOS / PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuètes y productos a base de cacahuètes.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
BEBIDAS														
Helado espresso americano (leche a elegir)														
Helado café latte (leche a elegir)														
Helado mocha (leche a elegir)														
Helado mocha blanco (leche a elegir)														
Helado caramelo (leche a elegir)														
Infusion														
Helado chai (leche a elegir)														
Chocolate helado	(T) (Cb)													

PCI: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae);

Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)

La declaración de alérgenos es válida respetando los ingredientes de cada receta. Si se cambia la marca o tipo de ingrediente debe revisarse el etiquetado para identificar la posible presencia de posibles nuevos alérgenos de declaración obligatoria.

Todos los platos finales en los que se incluyan los ingredientes individuales incluyen los alérgenos de éstos, por lo que este punto debe ser tenido en cuenta a la hora de informar al consumidor final.