












 *GLÚTEN	 CACAHUETES	 CRUSTÁCEOS	 FRUTOS SECOS	 HUEVOS	 LÁCTEOS	 MOSTAZA	 MOLUSCOS	 SOJA	 SÉSAMO	 SULFITOS	 PESCADO	 APIO	 ALTRAMUZ
PANNA COTTA						X			X					
TIRAMISÚ	X			X		X								
BOMBA OREO	X			X		X								
BORN IN THE USA	X	X		X		X			X					
CRÊPE MANTEQUILLA Y AZÚCAR	X				X	X								
CRÊPE LIMÓN Y AZÚCAR	X				X	X								
CRÊPE MIEL	X				X	X								
CRÊPE MIEL Y LIMÓN	X				X	X								
CRÊPE MERMELADA	X				X	X					X			
CRÊPE DULCE DE LECHE	X				X	X								
CRÊPE APPLE PIE	X				X	X								
CRÊPE DE LA ABUELA	X				X	X			X					
CRÊPE SUZETTE	X				X	X					X			
CRÊPE NUTELLA	X			X	X	X								
CRÊPE FERRERO	X			X	X	X			X					
CRÊPE CHOCOLATE BELGA	X			X	X	X			X					
NEGRO					X	X			X					
BLANCO					X	X			X					
CON LECHE					X	X			X					

**\*GLÚTEN** Disponemos de masa sarracena tradicional bretona (sin gluten), con un coste adicional de 0,50€. Se utiliza el mismo instrumental, riesgo de contaminación cruzada. Pregunta al personal.

HUEVO: Todas las masas incluyen huevo en su preparación.

LACTOSA: Para realizar nuestras crêpes utilizamos mantequilla