



BOCADILLOS EN PAN SIN GLUTEN

- 1.- Paté de Olivas Negras, Tomate, Queso de Oveja y Anchoas.
- 2.- Vegetal: Lechuga, Tomate, Atún, Espárrago, y Mahonesa.
- 3.- Atún con Pimiento Rojo, Anchoas y Huevo Duro.
- 4.- Salmón Ahumado, Lechuga, Espárrago, Pepinillos y Salsa Rosa.
- 5.- Queso Camembert y Confitura de Arándanos.
- 6.- Cangrejo con Mahonesa, Lechuga y Huevo Duro.
- 7.- Crema de Sobrasada, Roquefort y Jamón York.
- 9.- Jamón de Teruel D.O. en Pan con Tomate.
- 10.- Pechugas de Pollo con Tomate Natural y Alioli
- 12.- Lomo a la Plancha con Queso y Tomate Frito.
- 13.- Lomo con Pimientos Rojos y Jamón Serrano.
- 14.- Beicon con Queso y Tomate Natural.
- 16.- Pepito de Ternera Plancha en Pan con Tomate
- 18.- Cervela – Salchicha Roja.
- 19.- Braswurt – Salchicha Blanca suave.



CARTA DE BOCADILLOS

ELABORADOS EN PAN SIN GLUTEN

APTOS PARA CELIACOS

