

EL RESTAURANTE

PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

ANEXO I

Evaluación de proveedores

Documento actualizado a fecha de 02/07/2015

PROVEEDOR	PRODUCTO	PLATO/S	INFORMACION APORTADA
PESCADERÍA PLEAMAR	LENGUADO, GAMBA, COCOCHAS DE MERLUZA, COCOCHAS DE BACALAO, BONITO, BOGAVANTE, ANCHOA, ALMEJA, LUBINA, MERLUZA, RAPE, RODABALLO	LOMO DE MERLUZA CON COCOCHAS Y ALMEJAS, MERLUZA RELLENA DE CENTOLLO, LUBINA RELLENA DE VERDURITAS AL CAVA, CREPES DE VERDURITAS Y GAMBAS, LENGUADO A LA PLANCHA CON ALMEJAS, BACALAO AL AJOARRIERO CON GAMBAS, COCOCHAS DE BACALAO AL PIL PIL, COCOCHAS DE BACALAO CON CENTOLLO, ENSALADA DE VENTRESCA Y LANGOSTINOS, ENSALADA DE BOGAVANTE, ENSALADA DE NUESTRA RIBERA, COGOLLOS CON BONITO Y ANCHOAS, RAPITO A LA PARRILLA CON PATATAS PANADERA, LOMO DE RODABALLO AL HORNO CON PIL PIL DE HONGOS	SÍ
COMERCIAL LAU	ANCHOA, ATÚN, BONITO, BOQUERÓN	COGOLLOS CON BONITO Y ANCHOAS, ENSALADA DE NUESTRA RIBERA, ENSALADA DE VENTRESCA Y LANGOSTINOS	REQUERIR
CARNICERÍA PACO	FOIE FRESCO, COSTILLAS DE CORDERO, CHULETON DE VACA, CARNE DE CORDERO, LECHEZUELAS, MAGRET DE PATO, SOLOMILLO DE VACA	MEDALLONES DE CORDERO RELLENOS DE LECHEZUELAS Y HONGOS, SOLOMILLO CON FOIE AL OPORTO, COSTILLAS DE CORDERO, CHULETÓN DE BUEY, MAGRET DE PATO CON AGRIDULCE DE GROSELLAS, SOLOMILLO A LA PLANCHA CON HONGO	REQUERIR
EMBUTIDOS ANTXON	BACON AHUMADO, BONITO, BOQUERÓN, QUESO	PIMIENTOS RELLENOS DE CARNE Y QUESO, SOLOMILLO CON FOIE AL OPORTO, ENSALADA DE VENTRESCA Y LANGOSTINOS, TARTA DE QUESO Y LIMÓN CON ARÁNDANOS	REQUERIR

Proveedores y sustancias evaluadas