



AL-SABIKA

RESTAURANTE

CARTA DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene a su disposición para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestras elaboraciones

Los alérgenos son sustancias que producen alergias alimentarias a las personas con una predisposición particular. Estas reacciones adversas a los alimentos se dan en el momento en que los alérgenos alimentarios entran en el organismo y los anticuerpos intentan expulsarlos. Nuestro sistema inmunológico los considera una sustancia extraña y hacen que el organismo segregue sustancias químicas que producen picor, moqueo, inflamación de labios o tos entre otros efectos. Los alérgenos alimentarios generan intolerancias alimentarias. Las intolerancias alimentarias son reacciones que se producen cuando el organismo no puede digerir correctamente un alimento o uno de sus componentes, pudiendo ser diferentes en función del alimento de que se trate. El Reglamento Europeo 1169/2011 obliga a informar al consumidor, de manera oral, en formato escrito o en digital, de los ingredientes de la comida que se sirve, elabora, manipula, etc. que pueden producir alergia o intolerancia alimentaria

- | | |
|---|--|
| 1) Cereales que contengan gluten. | 8) Frutos de cáscara y productos derivados. |
| 2) Crustáceos y productos a base de crustáceos. | 9) Apio y productos derivados. |
| 3) Huevos y productos a base de huevo. | 10) Mostaza y productos derivados. |
| 4) Pescado y productos a base de pescado. | 11) Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. |
| 5) Cacahuets y productos a base de cacahuets. | 12) Altramuces y productos a base de altramuces. |
| 6) Soja y productos a base de soja. | 13) Moluscos y productos a base de moluscos. |
| 7) Leche y sus derivados (incluida la lactosa). | 14) Dióxido de azufre y sulfitos. |

Los alérgenos indicados son los propios que contienen las elaboraciones de la carta, sin embargo, no se asegura la presencia de trazas por contaminación cruzada. Consulte a nuestro personal ante cualquier alergia o intolerancia alimentaria. Todos nuestros productos pueden contener trazas de gluten, leche, soja y frutos de cáscara debido a la manipulación y posible contaminación cruzada.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCES



SULFITOS

1. Gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevos. 4. Pescado. 5. Cacahuets. 6. Soja. 7. Leche (incluida lactosa). 8. Frutos de cáscara.
9. Apio. 10. Mostaza. 11. Sésamo. 12. Altramuces. 13. Moluscos. 14. Dióxido de azufre y sulfitos.

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
DESAYUNOS Y MERIENDAS															
BEBIDAS	Espresso/café solo														
	Café cortado							X							
	Café con leche/manchada							X							
	Americano														
	Café bombón							X							
	ColaCao	X					X	X							
	Chocolate caliente	X					X	X							
	Leche semidesnatada							X							
	Bebida de soja						X								
	Bebida de avena	X													
	Leche sin lactosa							X							
	Capuccino							X							

1. Gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevos. 4. Pescado. 5. Cacahuets. 6. Soja. 7. Leche (incluida lactosa). 8. Frutos de cáscara.
9. Apio. 10. Mostaza. 11. Sésamo. 12. Altramuces. 13. Moluscos. 14. Dióxido de azufre y sulfitos.

DESAYUNOS Y MERIENDAS		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
BEBIDAS	Carajillo														X
	Café Especial Al-Sabika	X					X	X	X						
	Café Especial Lotus	X					X	X							
	White/Black Mocha Latte	X					X	X							
	Matcha Latte	X					X	X							
	Chai Latte	X					X	X							
	Vainilla Iced Cooffe Latte							X							
	Iced Matcha Latte	X					X	X							
	Iced Chai Latte	X					X	X							
	Bombón Batido Baileys							X							X
	Carajillo Frozen 43														X
	Zumo naranja natural														
	Smoothies	Según base elegida (tipo de leche)													
	Pistacho Frappé	X					X	X	X						
	Oreo Frappé	X					X	X							
	Nutella Frappé						X	X	X						

1. Gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevos. 4. Pescado. 5. Cacahuetes. 6. Soja. 7. Leche (incluida lactosa). 8. Frutos de cáscara.
9. Apio. 10. Mostaza. 11. Sésamo. 12. Altramuces. 13. Moluscos. 14. Dióxido de azufre y sulfitos.

DESAYUNOS Y MERIENDAS		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
BEBIDAS	Caramelo salado Frappé	X					X	X							
	Té verde														
	Té rojo														
	Té negro														
	Té frutos rojos														
	Manzanilla														
	Poleo menta														
	Infusión o té especial	Posibles alérgenos según variedad (consultar)													
TOSTADAS	Pan blanco rústico	X													
	Pan multicereal	X							X			X			
	Pan sin gluten														
	AOVE														
	Tomate natural														
	Mantequilla y mermelada							X							
	Jamón ibérico														
	Pechuga de pavo														
	Atún				X										

1. Gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevos. 4. Pescado. 5. Cacahuets. 6. Soja. 7. Leche (incluida lactosa). 8. Frutos de cáscara.
9. Apio. 10. Mostaza. 11. Sésamo. 12. Altramuces. 13. Moluscos. 14. Dióxido de azufre y sulfitos.

DESAYUNOS Y MERIENDAS		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
TOSTADAS	Queso curado							X							
	Aguacate														
	Paté						X	X							
	Huevo plancha, revuelto o poché			X											
	Tostada Arrayanes	X			X			X	X			X			
	Tostada Mulhacén	X		X				X							
BRUNCH	Brunch Albaycín Inglés	X		X				X		X					
	Brunch Huevos de la Vega	X		X				X							
BOWL	Bowl Generalife	X						X	X						
	Bowl Medina Sabika							X	X						
DULCES	Donuts de chocolate	X		X				X	X						
	Donuts glaseados	X		X				X							
	Croissant de mantequilla	X		X				X							
	Napolitana de chocolate	X		X				X	X						
	Tartas artesanas	Según tarta, revisar postres de carta													

1. Gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevos. 4. Pescado. 5. Cacahuetes. 6. Soja. 7. Leche (incluida lactosa). 8. Frutos de cáscara. 9. Apio. 10. Mostaza. 11. Sésamo. 12. Altramuces. 13. Moluscos. 14. Dióxido de azufre y sulfitos.

														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
CARTA BOCADOS GOURMET														
Tabla degustación Quesos Las RRR							X	X						
Timbal de ensaladilla Sabika	X	X	X	X			X			X			X	
Brioche de carrillera confitada	X		X				X	X						
Bravas Al Sabika							X							X
Anchoa de Santoña 00	X		X	X			X							
Babucha ibérica	X						X							X
Croqueta de jamón ibérico	X		X				X							
Croqueta de gamba al ajillo	X	X	X				X							X
Croqueta de morcilla y manzana	X		X				X							

1. Gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevos. 4. Pescado. 5. Cacahuetes. 6. Soja. 7. Leche (incluida lactosa). 8. Frutos de cáscara.
9. Apio. 10. Mostaza. 11. Sésamo. 12. Altramuces. 13. Moluscos. 14. Dióxido de azufre y sulfitos.

EST. 2026  AL-SABIKA RESTAURANTE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
CARTA PRINCIPAL														
ER A	Pimientos asados al carbón				X									
	Tomate de temporada													
	Ensalada de pistachos caram.							X						
	Aguacate a la brasa				X		X							
SABOREANDO EL CAMINO	Tabla de jamón y quesos						X	X						
	Milhojas de ensaladilla Sabika	X	X	X	X		X							
	Croqueta de gamba al ajillo	X	X	X			X							X
	Croqueta de jamón ibérico	X		X			X							
	Croqueta de morcilla	X		X			X							
	Puerro confitado a la brasa						X							
	Tataký de ternera de Añoja	X					X							
	Gyozas de ibérico	X					X		X			X		

1. Gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevos. 4. Pescado. 5. Cacahuetes. 6. Soja. 7. Leche (incluida lactosa). 8. Frutos de cáscara.
9. Apio. 10. Mostaza. 11. Sésamo. 12. Altramuces. 13. Moluscos. 14. Dióxido de azufre y sulfitos.

CARTA PRINCIPAL		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
SABOREANDO	Tajaditas ibéricas			X											
	Berenjenas en Orly	X													
	Torrezno crujiente														X
	Alcachofas confitadas	X		X			X								
	Steak tartar	X		X							X				
FUEGO Y BRASAS	Secreto ibérico a la brasa														
	Pluma de ibérico														
	Entrecot ibérico														
	Canelón de pulled pork	X					X	X	X						X
	Costilla de ternera de Añoja							X	X						
	Cachopo de ternera de Añoja	X													
	Entrecot de ternera de Añoja														
	Chuletón de ternera de Añoja														
	Picaña de ternera de Añoja														
	Parrillada La Sabika	X													
	Parrillada Premium														

1. Gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevos. 4. Pescado. 5. Cacahuetes. 6. Soja. 7. Leche (incluida lactosa). 8. Frutos de cáscara.
9. Apio. 10. Mostaza. 11. Sésamo. 12. Altramuces. 13. Moluscos. 14. Dióxido de azufre y sulfitos.

CARTA PRINCIPAL		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Hamburguesa La Sabika	X		X				X			X				X
	Hamburguesa Pecado Ibérico	X						X	X						
AGUA Y VEGA	Bacalao confitado			X	X			X							
	Ventresca de atún rojo				X										
	Pulpo a la brasa		X	X					X			X		X	
OLLA Y ARROZAL	Risotto de boletus	X													
	Arroz de carrillera														
	Arroz de gamba roja		X		X									X	
POSTRES	Tarta de queso Sabika			X				X							
	Bartolito de crema	X						X	X						
	Brownie de chocolate	X		X				X	X						
	Torrija brioche	X		X				X	X						

1. Gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevos. 4. Pescado. 5. Cacahuetes. 6. Soja. 7. Leche (incluida lactosa). 8. Frutos de cáscara.
9. Apio. 10. Mostaza. 11. Sésamo. 12. Altramuces. 13. Moluscos. 14. Dióxido de azufre y sulfitos.

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
CARTA CÓCTELES															
COMIDA Y APERITIVO	Bloody Mary									X					X
	Medina Sabika														X
	Pasión Nazarí														X
SOBRE MESA	Bellini														X
	Espresso Martini														X
TARDEO Y NOCHE	Brisa de la Alhambra														X
	Mojito														X
	Piña Colada							X							X

1. Gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevos. 4. Pescado. 5. Cacahuetes. 6. Soja. 7. Leche (incluida lactosa). 8. Frutos de cáscara.
9. Apio. 10. Mostaza. 11. Sésamo. 12. Altramuces. 13. Moluscos. 14. Dióxido de azufre y sulfitos.