WyCo Restaurants

Listado de Alérgenos

Contenido

1 Entrantes 3
2 Patatas 3
3 Nachos 4
4 Ensaladas 4
5 Paninis 5
6 Carnes 5
7 Pizzas 6
8 Burgers 7
9 Pizzas Individuales 8
10 Menú Infantil 8
11 Postres 9
12 Tostadas 10
13 Desayunos especiales 11
14 Salsas 11

1. Engloba a las almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
2. Cereales que contienen gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.
3. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total.

Los iconos muestran presencia de alérgenos. El símbolo "+" indica posibles trazas de alérgenos. Los alérgenos indicados son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Esta información está basada en los datos facilitados por nuestros proveedores, no haciéndose responsable la empresa de la inexactitud de la información facilitada por los mismos.
La composición de los productos puede sufrir modificaciones, por favor, consulte siempre la última actualización de este listado que tienen disponible en nuestra página web www.wycorestaurants.com
Nuestras cocinas y procedimientos de manipulación de alimentos están diseñados para ayudar a garantizar su seguridad y salud. No obstante, a pesar de que separamos los ingredientes cuidadosamente para evitar las posibles trazas, tratamos todos nuestros platos en la misma cocina por lo que no podemos garantizar un entorno o productos libres de alérgenos.

1 Entrantes

Nombre	Apio	Sésamo	Cacahuetes	Frutos de Cáscara [1]	Altramuces	Soja	Gluten [2]	Huevo	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Leche	Mostaza	Sulfitos [3]	Sin alérgenos
Aros de Cebolla						+									
Nuggets						+		+				+		+	
Fingers de Queso						+		+				+			
Delicias de Queso Azul						+		+							
Crocanti de Queso Suave						+									
Sticks de Pollo						+		+				+			
Crocanti de Pollo								+				+			
Gratinado Provolone															
Gratinado 5 Quesos															

2 Patatas

Nombre	Apio	Sésamo	Cacahuetes	Frutos de Cáscara [1]	Altramuces	Soja	Gluten [2]	Huevo	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Leche	Mostaza	Sulfitos [3]	Sin alérgenos
4 Salsas															
Alibravas															
Barbacoa															
Alabama															
Alioli															
Caesar's								+							
Gratinadas														SO_2	
Carbonara														SO_2	
Chesse Lovers Fries															

1. Engloba a las almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
2. Cereales que contienen gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.
3. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total.

Los iconos muestran presencia de alérgenos. El símbolo "+" indica posibles trazas de alérgenos. Los alérgenos indicados son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Esta información está basada en los datos facilitados por nuestros proveedores, no haciéndose responsable la empresa de la inexactitud de la información facilitada por los mismos.
La composición de los productos puede sufrir modificaciones, por favor, consulte siempre la última actualización de este listado que tienen disponible en nuestra página web www.wycorestaurants.com
Nuestras cocinas y procedimientos de manipulación de alimentos están diseñados para ayudar a garantizar su seguridad y salud. No obstante, a pesar de que separamos los ingredientes cuidadosamente para evitar las posibles trazas, tratamos todos nuestros platos en la misma cocina por lo que no podemos garantizar un entorno o productos libres de alérgenos.

3 Nachos

Nombre	Apio	Sésamo	Cacahuetes	Frutos de Cáscara [1]	Altramuces	Soja	Gluten [2]	Huevo	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Leche	Mostaza	Sulfitos [3]	Sin alérgenos
Con Queso															
Rancheros															
Guacamole															
Monstruosos															

4 Ensaladas

Nombre	Apio	Sésamo	Cacahuetes	Frutos de Cáscara [1]	Altramuces	Soja	Gluten [2]	Huevo	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Leche	Mostaza	Sulfitos [3]	Sin alérgenos
Classic															
César								+						+	
Rulo		+	+			+									
Loussiana															

1. Engloba a las almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
2. Cereales que contienen gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.
3. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total.

Los iconos muestran presencia de alérgenos. El símbolo "+" indica posibles trazas de alérgenos. Los alérgenos indicados son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Esta información está basada en los datos facilitados por nuestros proveedores, no haciéndose responsable la empresa de la inexactitud de la información facilitada por los mismos.
La composición de los productos puede sufrir modificaciones, por favor, consulte siempre la última actualización de este listado que tienen disponible en nuestra página web www.wycorestaurants.com
Nuestras cocinas y procedimientos de manipulación de alimentos están diseñados para ayudar a garantizar su seguridad y salud. No obstante, a pesar de que separamos los ingredientes cuidadosamente para evitar las posibles trazas, tratamos todos nuestros platos en la misma cocina por lo que no podemos garantizar un entorno o productos libres de alérgenos.

5 Paninis

Nombre	Apio	Sésamo	Cacahuetes	Frutos de Cáscara [1]	Altramuces	Soja	Gluten [2]	Huevo	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Leche	Mostaza	Sulfitos [3]	Sin alérgenos
York Queso							●					●			
Tonno							●		●			●			
Gaucho						+	●					●	+		
Barbacoa	●					●	●					●			
5 Quesos							●					●			
Rulo							●					●			
Carbonara						+	●	+				●			
Pulled Pork							●					●			

6 Carnes

Nombre	Apio	Sésamo	Cacahuetes	Frutos de Cáscara [1]	Altramuces	Soja	Gluten [2]	Huevo	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Leche	Mostaza	Sulfitos [3]	Sin alérgenos
Wings & Co	●					●	●	●				●	●		
Chicken Supreme	●					●	●	●				●	●		
Grilled Chicken	●					●		●							
MeatBook Roll						●	●	●				●		SO_2	
MeatBook Pepper							●	●							
BBQ Ribs															☺
Spicy Ribs								●				●	●		

1. Engloba a las almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
2. Cereales que contienen gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.
3. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total.

Los iconos muestran presencia de alérgenos. El símbolo "+" indica posibles trazas de alérgenos. Los alérgenos indicados son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Esta información está basada en los datos facilitados por nuestros proveedores, no haciéndose responsable la empresa de la inexactitud de la información facilitada por los mismos.
La composición de los productos puede sufrir modificaciones, por favor, consulte siempre la última actualización de este listado que tienen disponible en nuestra página web www.wycorestaurants.com
Nuestras cocinas y procedimientos de manipulación de alimentos están diseñados para ayudar a garantizar su seguridad y salud. No obstante, a pesar de que separamos los ingredientes cuidadosamente para evitar las posibles trazas, tratamos todos nuestros platos en la misma cocina por lo que no podemos garantizar un entorno o productos libres de alérgenos.

7 Pizzas

Nombre	Apio	Sésamo	Cacahuetes	Frutos de Cáscara [1]	Altramuces	Soja	Gluten [2]	Huevo	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Leche	Mostaza	Sulfitos [3]	Sin alérgenos
Hawaiana						+	●					●			
Tuna							●		●			●			
Milano	●					●	●					●			
California	●					●	●					●			
4 Quesos							●					●			
Roasted Garlic						●	●	●				●			
Iberian Dream							●					●			
Barbacoa	●					●	●					●			
Buffalo Chicken	●					●	●					●			
Carbonara Supreme							●					●			
Corleone						●	●					●			
Barbacoa Deluxe	●					●	●					●			
Cheese Pulled Pork							●					●			
7 Quesos							●					●			
Caramelizada							●					●			
Calzone Tex-Mex	●					●	●					●			
Calzone							●					●			
Extra Pollo	●					●									
Extra Mozzarella							●								
Extra York						●						●			
Extra Pimientos															☺
Extra Bacon						●						+			
Extra Atún									●						
Extra Carne Picada															☺
Extra Cebolla															☺

1. Engloba a las almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
2. Cereales que contienen gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.
3. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total.

Los iconos muestran presencia de alérgenos. El símbolo "+" indica posibles trazas de alérgenos. Los alérgenos indicados son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Esta información está basada en los datos facilitados por nuestros proveedores, no haciéndose responsable la empresa de la inexactitud de la información facilitada por los mismos.
La composición de los productos puede sufrir modificaciones, por favor, consulte siempre la última actualización de este listado que tienen disponible en nuestra página web www.wycorestaurants.com
Nuestras cocinas y procedimientos de manipulación de alimentos están diseñados para ayudar a garantizar su seguridad y salud. No obstante, a pesar de que separamos los ingredientes cuidadosamente para evitar las posibles trazas, tratamos todos nuestros platos en la misma cocina por lo que no podemos garantizar un entorno o productos libres de alérgenos.

8 Burgers

Nombre	Apio	Sésamo	Cacahuetes	Frutos de Cáscara [1]	Altramuces	Soja	Gluten [2]	Huevo	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Leche	Mostaza	Sulfitos [3]	Sin alérgenos
Urban							●					●			
Crocanti							●					●			
Italiana	●	+		+		●	●					●		+	
Mostaza Dulce						●	●	●				●	●	SO_2	
Brooklyn						●	●	●				●			
Barbacoa						●	●					●			
Gran Ibérica							●					●			
Rulo							●					●			
Quesera						●	●					●			
New Yorker							●	●				●			
El Paso						●	●					●			
WyCo						●	●					●			
Beef & Pork							●					●			
Chicken WyCo	●					●	●					●			
Triple Doble						●	●					●			
Crazy Cheese						●	●					●			
Pan Rústico							●								
Pan Cristal						+	●	+							
Pan Brioche		+				●	●	●				+			
Extra Carne Picada															
Extra Bacon						●						+			
Extra Queso Cheddar												●			
Extra Huevo Frito								●							

1. Engloba a las almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
2. Cereales que contienen gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.
3. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total.

Los iconos muestran presencia de alérgenos. El símbolo "+" indica posibles trazas de alérgenos. Los alérgenos indicados son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Esta información está basada en los datos facilitados por nuestros proveedores, no haciéndose responsable la empresa de la inexactitud de la información facilitada por los mismos.
La composición de los productos puede sufrir modificaciones, por favor, consulte siempre la última actualización de este listado que tienen disponible en nuestra página web www.wycorestaurants.com
Nuestras cocinas y procedimientos de manipulación de alimentos están diseñados para ayudar a garantizar su seguridad y salud. No obstante, a pesar de que separamos los ingredientes cuidadosamente para evitar las posibles trazas, tratamos todos nuestros platos en la misma cocina por lo que no podemos garantizar un entorno o productos libres de alérgenos.

9 Pizzas Individuales

Nombre	Apio	Sésamo	Cacahuetes	Frutos de Cáscara [1]	Altramuces	Soja	Gluten [2]	Huevo	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Leche	Mostaza	Sulfitos [3]	Sin alérgenos
Bacon						●	●					●			
Yorkeso						+	●					●			
Siciliana						●	●					●			
Chicken BBQ	●					●	●					●		+	
Classic BBQ						●	●					●			
Super BBQ	●					●	●					●		+	
Chicken Carbonara	●					●	●					●		+	
Carbonara						●	●					●			
5 Quesos							●					●			
Granjera	●					●	●					●		+	

10 Menú Infantil

Nombre	Apio	Sésamo	Cacahuetes	Frutos de Cáscara [1]	Altramuces	Soja	Gluten [2]	Huevo	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Leche	Mostaza	Sulfitos [3]	Sin alérgenos
Menú Baby Yorkeso						+	●					●			
Manú Baby Nuggets						+	●	+				+		+	
Menú Kids Burger Queso							●					●			

1. Engloba a las almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
2. Cereales que contienen gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.
3. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total.

Los iconos muestran presencia de alérgenos. El símbolo "+" indica posibles trazas de alérgenos. Los alérgenos indicados son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Esta información está basada en los datos facilitados por nuestros proveedores, no haciéndose responsable la empresa de la inexactitud de la información facilitada por los mismos.
La composición de los productos puede sufrir modificaciones, por favor, consulte siempre la última actualización de este listado que tienen disponible en nuestra página web www.wycorestaurants.com
Nuestras cocinas y procedimientos de manipulación de alimentos están diseñados para ayudar a garantizar su seguridad y salud. No obstante, a pesar de que separamos los ingredientes cuidadosamente para evitar las posibles trazas, tratamos todos nuestros platos en la misma cocina por lo que no podemos garantizar un entorno o productos libres de alérgenos.

II Postres

Nombre	Apio	Sésamo	Cacahuetes	Frutos de Cáscara [1]	Altramuces	Soja	Gluten [2]	Huevo	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Leche	Mostaza	Sulfitos [3]	Sin alérgenos
Chessecake New york				+			+					+			
Biscuit & Caramel				+		+	+	+				+			
Death by Chocolate				+		+	+	+				+			
Oreo Cake				+		+	+					+			
Carrot Cake			+	+			+	+				+		SO_2	
Red Velvet						+	+	+				+			
Gofre Chocolate				+		+	+	+				+			
Gofre Caramelo				+		+	+	+				+			
Ben & Jerry's Chocolate Fudge Brownie							+	+				+			
Ben & Jerry's Cookie Dough						+	+	+				+			
Ben & Jerry's Strawberry Cheesecake						+	+	+				+			
Ben & Jerry's Chunky Monkey			+	+		+		+				+			
Magnum clásico						+						+			
Magnum almendra				+		+						+			
Ben & Jerry's Strawberry Cheesecake												+			
Donuts				+		+	+	+				+			
Donuts choco				+		+	+	+				+			
Berlinas				+		+	+	+				+			
Berlinas choco				+		+	+	+				+			
Pepitos crema				+		+	+	+				+			
Pepitos choco				+		+	+	+				+			
Napolitanas				+		+	+	+				+			

1. Engloba a las almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
2. Cereales que contienen gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.
3. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total.

Los iconos muestran presencia de alérgenos. El símbolo "+" indica posibles trazas de alérgenos. Los alérgenos indicados son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Esta información está basada en los datos facilitados por nuestros proveedores, no haciéndose responsable la empresa de la inexactitud de la información facilitada por los mismos.
La composición de los productos puede sufrir modificaciones, por favor, consulte siempre la última actualización de este listado que tienen disponible en nuestra página web www.wycorestaurants.com
Nuestras cocinas y procedimientos de manipulación de alimentos están diseñados para ayudar a garantizar su seguridad y salud. No obstante, a pesar de que separamos los ingredientes cuidadosamente para evitar las posibles trazas, tratamos todos nuestros platos en la misma cocina por lo que no podemos garantizar un entorno o productos libres de alérgenos.

12 Tostadas

Nombre	Apio	Sésamo	Cacahuetes	Frutos de Cáscara [1]	Altramuces	Soja	Gluten [2]	Huevo	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Leche	Mostaza	Sulfitos [3]	Sin alérgenos
Aceite							●								
Tomate							●								
Blanca							●					●			
Paté							●								
Miel							●								
Golosa				●		●	●					●			
Philadelphia							●					●			
Azul							●					●			
Cachuela				●			●								
Vegetal						●	●	●	●						
Burgalesa							●					●			
York						+	●					+			
Manchega							●					●			
Parisina						+	●					●			
Gallega						●	●								
Extremeña							●								
Española							●	●				●			
WyCo						●	●					●			
Cremosa							●					●			
Danesa						+	●					●			
Quesera							●					●			
Jamon Serrano															
Mermelada Fresa															
Mermelada Melocotón															
Miel															
Queso Semicurado															
Jamón York															

1. Engloba a las almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
2. Cereales que contienen gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.
3. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total.

Los iconos muestran presencia de alérgenos. El símbolo "+" indica posibles trazas de alérgenos. Los alérgenos indicados son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Esta información está basada en los datos facilitados por nuestros proveedores, no haciéndose responsable la empresa de la inexactitud de la información facilitada por los mismos.
La composición de los productos puede sufrir modificaciones, por favor, consulte siempre la última actualización de este listado que tienen disponible en nuestra página web www.wycorestaurants.com
Nuestras cocinas y procedimientos de manipulación de alimentos están diseñados para ayudar a garantizar su seguridad y salud. No obstante, a pesar de que separamos los ingredientes cuidadosamente para evitar las posibles trazas, tratamos todos nuestros platos en la misma cocina por lo que no podemos garantizar un entorno o productos libres de alérgenos.

I3 Desayunos especiales

Nombre	Apio	Sésamo	Cacahuetes	Frutos de Cáscara [1]	Altramuces	Soja	Gluten [2]	Huevo	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Leche	Mostaza	Sulfitos [3]	Sin alérgenos
Sandwich Mixto						+	●					●			
Sandwich Vegetal						●	●	●	●						
Huevos Revueltos							●	●							
Sandwich WyCo						●	●								
Pincho Tortilla								●				●			
Desayuno americano						●	●	●							

I4 Salsas

Nombre	Apio	Sésamo	Cacahuetes	Frutos de Cáscara [1]	Altramuces	Soja	Gluten [2]	Huevo	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Leche	Mostaza	Sulfitos [3]	Sin alérgenos
Barbacoa															☺
Ketchup															☺
Mayonesa						+		●							
Alioli								●							
Brava															☺
Ranchera								●				●	●		
Mostaza-Miel								●					●	SO_2	
Gaucha								+				●	+		
Cheddar															
César								+	●			●	●		
Yogur								●				●			

1. Engloba a las almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
2. Cereales que contienen gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.
3. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total.

Los iconos muestran presencia de alérgenos. El símbolo "+" indica posibles trazas de alérgenos. Los alérgenos indicados son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Esta información está basada en los datos facilitados por nuestros proveedores, no haciéndose responsable la empresa de la inexactitud de la información facilitada por los mismos.
La composición de los productos puede sufrir modificaciones, por favor, consulte siempre la última actualización de este listado que tienen disponible en nuestra página web www.wycorestaurants.com
Nuestras cocinas y procedimientos de manipulación de alimentos están diseñados para ayudar a garantizar su seguridad y salud. No obstante, a pesar de que separamos los ingredientes cuidadosamente para evitar las posibles trazas, tratamos todos nuestros platos en la misma cocina por lo que no podemos garantizar un entorno o productos libres de alérgenos.



WyCo Restaurants