BARRAVAS

Durante más de 50 años, este espacio fue el Bodegó de la Sarieta, un restaurante testigo de historias que forman parte de la memoria de València. Hoy, honramos ese legado con una carta pensada para disfrutar, compartir y celebrar.

GRACIAS POR ACOMPAÑARNOS.

For over 50 years, this space was home to Bodegó de la Sarieta, a restaurant that witnessed stories now part of València's memory. Today, we honour that legacy with a menu designed to enjoy, share, and celebrate. Thank you for joining us.

Per oltre 50 anni, questo spazio è stato il Bodegó de la Sarieta, un ristorante testimone di storie che fanno parte della memoria di Valencia. Oggi rendiamo omaggio a quel lascito con un menu pensato per gustare, condividere e celebrare. Grazie per essere con noi.

NUESTROS CHEFS / OUR CHEFS / *NOSTRI CHEF*

JESÚS MUÑOZ (Madrid, 1987)

Formado en València, Jesús ha trabajado en varios países europeos, siempre enfocado en el producto local y de temporada. Ha cocinado en exclusivos resorts escandinavos y en prestigiosos clubes de golf como el Old Head Golf Links (Irlanda). Actualmente es Chef Ejecutivo, y su cocina combina la técnica del norte con la tradición valenciana.

Trained in València, Jesús has worked in several European countries, always focusing on local and seasonal ingredients. He has cooked in exclusive Scandinavian resorts and prestigious irish golf clubs, such as Old Head Golf Links. He is currently Executive Chef, and his cuisine combines northern techniques with Valencian tradition.

Formatosi a València, Jesús ha lavorato in diversi paesi europei, sempre con un'attenzione particolare al prodotto locale e di stagione. Ha cucinato in esclusivi resort scandinavi e in prestigiosi golf club irlandesi come l'Old Head Golf Links. Attualmente è Chef Esecutivo e la sua cucina combina le tecniche del nord con la tradizione valenciana.

MATÍAS SEPÚLVEDA (Chile, 1977)

Inició su trayectoria en Chile, en el restaurante Agua, y continuó en hoteles de Nueva Zelanda y en el prestigioso Ricard Camarena en València. Ha participado como ponente en Madrid Fusión y Gastrónoma Valencia. Su cocina tiene como foco el producto, la calidad y la esencia de la alta gastronomía. Actualmente es Chef Creativo.

He began his career in Chile, at the restaurant Agua, and continued in hotels in New Zealand and at the prestigious Ricard Camarena in València. He has participated as a speaker at Madrid Fusión and Gastrónoma Valencia. His cuisine is focused on the product, quality, and the essence of haute cuisine. He is currently Creative Chef.

Ha iniziato la sua carriera in Cile, presso il ristorante Agua, e l'ha proseguita in hotel in Nuova Zelanda e nel prestigioso Ricard Camarena a València. Ha partecipato come relatore a Madrid Fusión e Gastrónoma Valencia. La sua cucina ha come focus il prodotto, la qualità e l'essenza dell'alta gastronomia. Attualmente è Chef Creativo.

barravas_valencia

B

PARA EMPEZAR

To start *Per cominciare*

SALAZONES

MARINERAS, MARINEROS Y MATRIMONIO CON REGAÑÁ Y ENSALADILLA RUSA [1, 3, 4]
Anchovy, white anchovy or both, with crackers and Oliver salad
Acciuga, boquerón o entrambi, serviti su regañá con insalata russa
4€ / 4€ / 4,5€

MOJAMA CON ALMENDRA TOSTADA [4, 8]
Salt-cured tuna with toasted almonds
Tonno stagionato sotto sale con mandorle tostate
6,5€

GILDA DE ANCHOA, BOQUERÓN O LANGOSTINO [2, 4]
Gilda skewer with anchovy, boquerón or prawn
Spiedino gilda con acciuga, boquerón o gambero
3€ / 3€ / 3,5€

• • • •

PREGUNTA A NUESTRO PERSONAL POR LA SUGERENCIA DEL CHEF

Ask our staff for the chef's suggestion
Chiedi al nostro personale il consiglio dello chef

• • • •

SERVICIO DE PAN DE CRISTAL CON TOMATE RALLADO Y ALIOLI POR PERSONA [1]
Crystal bread with grated tomato and aioli (per person)
Pane cristallo, pomodoro e aioli (a persona)
2,5€

CONSERVAS

MEJILLONES EN ESCABECHE [14]
Pickled mussels
Cozze in escabece
10,8€

MEJILLONES EN ESCABECHE PICANTES [14]
Spicy pickled mussels
Cozze piccanti in escabece
8,5€

ANGUILA EN ALLIPEBRE [4]
Eel in allipebre sauce
Anguilla in salsa allipebre
12,3€

NAVAJAS AL NATURAL [14]
Razon clams in brine
Cannolicchi al naturale
10,5€

LOMOS DE BACALAO EN AVE [4]
Cod loins in extra virgin olive oil
Filetti di baccalà in olio extravergine d'oliva
11,5€

PULPO DE ROCA [14]
Rock octopus
Polpo di scoglio
14,5€

LISTADO DE ALÉRGENOS EN LA ÚLTIMA PÁGINA. ¿PREGUNTAS? CONSULTA A NUESTRO STAFF.
Allergen list at the end of the menu. Questions? Ask our staff. *Elenco allergeni in fondo al menu. Dubbi? Consulta il nostro staff.*

TAPAS

Tapas *Tapas*

BRAVAS BARRAVAS [3] — 10€

Barravas-style spicy potatoes
Bravas Barravas

CROQUETAS: RABO DE TORO / PATO / BOLETUS / MARISCO [1, 2, 3, 4, 7, 14] — 10€/4UDS. (3€/UD.)

Croquette: Oxtail croquettes / Duck / Mushrooms / Seafood
Crocchette: Coda di toro / Anatra / Funghi / Frutti di mare

ENSALADILLA RUSA CON PICOS Y ENCURTIDOS [1, 3, 4] — 7,5€

Olivier salad with breadsticks and pickles
Insalata russa con grissini e sottaceti

PIMIENTOS DEL PADRÓN CON MOJO DE CHIPOTLE — 8€

Padrón peppers with chipotle mojo
Peperoni del Padrón con mojo al chipotle

FLOR DE ALCACHOFA CON VIRUTAS DE JAMÓN Y YEMA CURADA [3] — 6,5€

Artichoke flower with ham shavings and cured egg yolk (price per unit)
Fiore di carciofo con scaglie di prosciutto e tuorlo d'uovo curato (prezzo per unità)

JAMÓN IBÉRICO 100% DE BELLOTA — 29€

Iberian ham — 100% acorn-fed
Prosciutto iberico — 100% bellota

SABORES DE LA QUESERÍA ESPAÑOLA CON MERMELADA CASERA [7, 8] — 21€

Cheese board with homemade jam
Tagliere di formaggi con marmellata fatta in casa

B

DEL MAR

From the sea *Sapori di mare*

ZAMBURIÑAS [14] — 3,5€/UD.

Scallops (price per unit)
Capesante (zamburiñas) (prezzo per unità)

OSTRA VALENCIANA NATURAL O CON ESPUMA* DE PISCO SOUR [14, *3] — 4,5€/UD.

Valencian oyster — natural or with pisco sour foam* (price per unit)
Ostrica valenciana — naturale o con spuma al pisco sour (prezzo per unità)*

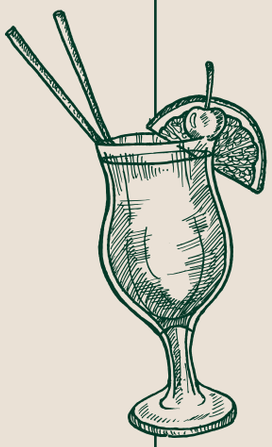
TELLINAS [14] — 17€

Tellinas (baby wedge clams)
Telline

MEJILLONES AL VAPOR BARRAVAS [14] — 14€

Steamed mussels Barravas style
Cozze al vapore stile Barravas

NUESTROS APERITIVOS



SANGRÍA
CON FRUTA NATURAL
with natural fruit
con frutta fresca
8€ / 18,5€

COSMOPOLITAN
10€

NEGRONI
10€

BLOODY MARY
10€

APEROL SPRITZ
8€

AGUA DE VALÈNCIA
CON ZUMO NATURAL
with fresh orange juice
con succo d'arancia fresco
8€ / 18,5€

MARTINI EXTRA DRY
5€

MARTINI ROSSO / BIANCO
5€

CINZANO ROSSO / BIANCO
5€

VERMOUTH DE LA CASA
4,5€

ENTRANTES

Starters *Primi piatti*

TOMATE DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN Y ENCURTIDOS [4] — 15€

Seasonal tomato with tuna belly with pickles
Pomodoro di stagione con ventresca di tonno e sottaceti

ENSALADA VERDE DE CALABACÍN, ESPÁRRAGOS Y AGUACATE — 12€

Green salad with zucchini, asparagus, and avocado
Insalata verde con zucchine, asparagi e avocado

STEAK TARTAR DE TERNERA CON KIMCHI, YEMA CURADA Y CRUJIENTE DE NORI [1, 3, 4, 6] — 16€

Beef tartare with kimchi, cured egg yolk and crispy nori
Tartare di manzo con kimchi, tuorlo d'uovo curato e alga nori croccante

CARPACCIO DE LANGOSTINOS CON ESFERAS MARINAS Y SAL DE CÍTRICOS [2, 4] — 19€

Prawn carpaccio with sea spheres and citrus salt
Carpaccio di gamberi con sfere marine e sale agli agrumi

B

ARROCES

Rice dishes *Piatti di riso*

PAELLA VALENCIANA 17,5€

Valencian paella
Paella valenciana

ARROZ O FIDEUÀ* DE COLIFLOR, CALABAZA, CORAZONES DE ALCACHOFA Y ALIOLI DE AJO NEGRO [3, *1] 16,5€

Rice or fideuà* with cauliflower, pumpkin, artichoke hearts and black garlic alioli
Riso o fideuà con cavolfiore, zucca, cuori di carciofo e alioli all'aglio nero*

ARROZ O FIDEUÀ* DE MARISCO Y NAVAJAS [2, 4, 14, *1] 22,5€

Seafood rice or fideuà* and razor calms
Riso o fideuà di frutti di mare con cannolicchi*

ARROZ FUERA DE CARTA (CONSULTAR PVP)

Rice (off the menu). Variable price (ask the staff)
Riso (fuori menù). Prezzo variabile (chiedere in sala)

MÍNIMO 2 RACIONES / PRECIO POR PERSONA / TIEMPO DE PREPARACIÓN: 35 MIN.
Minimun 2 portions / Price per person / Preparation time: 35 min. *Minimo 2 porzioni / Prezzo a persona / Tempo di preparazione: 35 min.*

PASTA

PASTA CON PESTO DE CALABAZA [1, 7, 8] 16€

Pasta with pumpkin pesto
Pasta con pesto di zucca

LINGUINI ROJO DE MAR [1, 2, 4, 14] 18€

Red seafood linguini
Linguine rosse di mare

CANELÓN DE POLLO, LONGANIZA Y TRUFA [1, 7] 17€

Chicken, sausage and truffle cannelloni
Cannellone di pollo, salsiccia e tartufo

PRINCIPALES

Mains *Piatti principali*

MERLUZA SOBRE BISQUE DE AZAFRÁN, BRÓCOLI BIMI Y ALMEJAS [2, 4, 14] — 23€

Hake on saffron bisque, bimi broccoli and clams
Nasello su bisque allo zafferano, broccoli bimi e vongole

ATÚN ROJO EN ESCABECHE A BAJA TEMPERATURA [4, 7] — 25€

Slow-cooked marinated bluefin tuna
Tonno rosso marinato a bassa temperatura

LENGUADO MENIER [4, 7] — 27€

Sole meunière
Sogliola meunière

LINGOTE DE COCHINILLO AL HORNO CON CEBOLLITAS CONFITADAS, CREME FRAICHE Y FRUTOS ROJOS [7, 12] — 25€

Oven-roasted suckling pig block with caramelized pearl onions, crème fraîche and red berries
Lingotto di maialino da latte al forno con cipolline candite, crème fraîche e frutti di bosco

COSTILLA DE VACA A BAJA TEMPERATURA SOBRE CREMA DE CHIRIVÍA Y JUGO DE TERNERA [7] — 26€

Slow-cooked beef rib, parsnip purée and beef gravy
Costola di manzo a bassa temperatura, crema di pastinaca e sugo di manzo

JARRETE DE CORDERO RUSTIDO CON PARMENTIER TRUFADO [7] — 28€

Roasted lamb shank with truffled mashed potatoes
Stinco di agnello arrosto con parmentier al tartufo

CHULETÓN DE VACA (500 G) CON PIMIENTOS DE PADRÓN — 35€

Beef ribeye (500 g) with Padrón peppers
Costata di vacca (500 g) con peperoni del Padrón

POSTRES

Desserts *Dolci*

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON ESPUMA DE HORCHATA Y HELADO DE MANTECADO [1, 3, 7] — 8,5€

Brioche French toast with horchata foam and mantecado ice cream
Torrija di pan brioche con spuma di orzata e gelato mantecato

PAVLOVA DE MANGO, MASCARPONE Y ALMENDRAS TOSTADAS [3, 7, 8] — 9€

Mango pavlova with mascarpone cheese and toasted almonds
Pavlova al mango con mascarpone e mandorle tostate

TARTA DE CHOCOLATE [1, 3, 7, 8] — 9€

Chocolate cake
Torta al cioccolato

TARTA DE QUESO AL HORNO CON CONFITURA DE TEMPORADA [1, 3, 7] — 8,5€

Cheesecake al forno con confettura di stagione
Cheesecake al forno con confettura di stagione

TATÍN DE MANZANA CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA [1, 3, 7, 8] — 9€

Warm apple tatin with vanilla ice cream
Tatin di mele calda con gelato alla vaniglia

ACOMPAÑA TU POSTRE CON UN CAFÉ O UN VINO DULCE

Pair your dessert with a coffee or a sweet wine
Accompagna il tuo dolce con un caffè o un vino dolce

B

CAFÉ / COFFEE / *CAFFÈ*

CAFÉ SOLO
Espresso
Caffè espresso
1,8€

CORTADO
Macchiato
Caffè macchiato
2€

AMERICANO
Americano
Americano
2€

CAFÉ CON LECHE
Coffee with milk
Caffè latte
2,5€

CAPUCHINO
Capuccino
Capuccino
2,7€

BOMBÓN
Espresso with condensed milk
Espresso con latte condensato
2,5€

CARAJILLO
Coffee with liquour
Caffè con liquore
3€

CREMAET
Valencian coffee
Caffè valenciano
3,5€

CAFÉ IRLANDÉS
Irish coffee
Caffè irlandese
5€

TÉ O ROIBOS
Tea or Rooibos
Tè o Rooibos
2€

VINO DULCE / DESSERT WINE / *VINO DOLCE*

	COPA glass *calice*	BOTELLA bottle *bottiglia*
BOBAL DULCE VICENTE GANDÍA — D.O. Utiel-Requena (Bobal)	4,5€	27€
NÉCTAR DE FARRUCHE — D.O. Valdepeñas (Uvas pasas de viñas viejas de tempranillo) (**Raisins from old-vine tempranillo grapes** / *Uvetta da vecchie vigne di uva tempranillo)*	4,5€	32€

BEBIDAS

Drinks *Bevande*

SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC / *ANALCOLICO*

AGUA MINERAL LANJARÓN 0,5 L **/ Still mineral water 0,5 l** / *Acqua filtrata 0,5 l*	2,5€
AGUA FILTRADA 0,5 L **/ Filtered water 0,5 l** / *Acqua filtrata 0,5 l*	2€
AGUA CON GAS PEQUEÑA **/ Sparkling water (small)** / *Acqua frizzante (piccola)*	2,5€
AGUA CON GAS GRANDE **/ Sparkling water (large)** / *Acqua frizzante (grande)*	3,5€
ZUMO DE NARANJA NATURAL **/ Fresh orange juice** / *Succo d'arancia fresco*	4€
ZUMOS **/ Bottled juice** / *Succo in bottiglia*	2,5€
REFRESCOS **/ Soft drinks** / *Bibite analcoliche*	2,5€
LIPTON LIMÓN **/ Lipton Lemon** / *Lipton Limone*	3€
AQUARADE NARANJA O LIMÓN **/ Aquarade orange or lemon** / *Aquarade arancia o limone*	3€
TÓNICA **/ Tonic water** / *Acqua tonica*	3€

CERVEZAS / BEERS / *BIRRE*

ÁGUILA DOBLE **/ Double lager** / *Bionda doppia*	3,8€
ÁGUILA PINTA **/ Lager pint** / *Bionda pinta*	5,5€
ÁGUILA JARRA 1 L **/ Lager 1 L mug** / *Bionda boccale 1 L*	10€
HEINEKEN **/ Heineken** / *Heineken*	3,5€
AMSTEL ORO TOSTADA **/ Brown beer** / *Ambrata*	3,5€
SIN ALCOHOL **/ Non-alcoholic beer** / *Analcolica*	3,5€
SIN GLUTEN **/ Gluten-free beer** / *Senza glutine*	3,5€
TYRIS VALENCIANA ARTESANA **/ Valencian craft beer** / *Birra artigianale valenciana*	4,5€

B

VINOS

Wines *Vini*

TINTOS / REDS / *ROSSI*

	COPA **glass** *calice*	BOTELLA **bottle** *bottiglia*
CASAGRANDE — D.O. Utiel-Requena (Bobal)	4,5€	22€
RIPPA DORII — D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)	4,5€	22€
MONTECILLO EDICIÓN LIMITADA 2017 — D.O. Rioja (Graciano, Tempranillo)	4,5€	24€
CASAGRANDE CRIANZA — D.O. Valencia (Tempranillo, Syrah, Garnacha)		32€
CLOS DE GALLUR (EDIC. LIMITADA) — D.O. Valencia (Shiraz, Tempranillo, Cabernet Sauvignon)		48€
PEÑAGOLOSA — Vino de España (Castellón) (Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah)		48€
FINCA EL EMPECINADO ROBLE 2020 — D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)		39€
EL MANCHÓN — D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)		60€
COTO DE IMAZ — D.O. Rioja (Tempranillo)		28€
MI LUGAR QUEIRÓN CRIANZA — D.O. Rioja (Tempranillo, Garnacha)		49€
CLOS DE L'OBAC — D.O. Priorat (Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Mariñena)		97€
EL PILLO — D.O. Toro (Tinta de Toro)		32€
TORRALBENC TINTO — D.O. Menorca (Merlot, Syrah)		48€
PINCERNA SUMILLER — D.O. León (Prieto Picudo)		32€
A RAS DE SUELO — D.O. Méntrida (Garnacha)		45€
VIÑAS VIEJAS — D.O. Castilla y León (Tempranillo)		65€

ROSADOS / ROSÉS / *ROSATI*

MONTECILLO ROSADO — D.O. Rioja (Tempranillo, Garnacha tinta, Viura)	4,5€	26€
PINCERNA — D.O. León (Pietro Picudo)		25€
BOYANTE ROSADO — D.O. Navarra (Garnacha, Tempranillo)		24€
CHÂTEAU PAS DU CERF — D.O. Francia (Garnacha, Tioburén)		38€

BLANCOS / WHITES / *BIANCHI*

	COPA glass *calice*	BOTELLA bottle *bottiglia*
LLANOS DE TITAGUAS — D.O. Valencia (Merseguera)	4,5€	24€
BOYANTE — D.O. Rueda (Verdejo)	4,5€	25€
875 — D.O. Rioja (Chardonnay)	4,5€	27€
VIÑA LIDÓN — D.O. Utiel-Requena (Chardonnay)		32€
LOS CURAS — D.O. Rueda (Verdejo)		45€
LIBRE Y SALVAJE — D.O. Cariñena (Garnacha)		35€
CONDE DEL PAZO — D.O. El Bierzo (Godello)		32€
PAZO SAN MAURO VB — D.O. Rias Baixas (Albariño)		48€
GUITIÁN JOVEN 2020 — D.O. Valdeorras (Godello)		65€
TORRALBENC — D.O. Menorca (Parellada, Sauvignon blanc, Viognier, Chardonnay)		45€

CAVA & CHAMPAGNE

ROGER DE FLOR — D.O. Cava (Xarel·lo, Macabeu, Parellada)	4,5€	25€
VERA DE ESTENAS — D.O Cava Utiel-Requena (Macabeo, Chardonnay)		25€
CODORNIU PRIMA VIDES BRUT — D.O. Cava Penedés (Macabeo, Parellada, Xarel·lo)		27€
CODORNIU ARS COLLECTA — D.O. Cava Penedés (Chardonnay, Xarel·lo, Parellada)		48€
ARS COLLECTA ROSÉ — D.O. Cava Penedés (Pinot Noir, Xarel·lo, Trepat)		48€
BOLLINGER — D.O. Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)		89€
MOËT & CHANDON — D.O. Champagne (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)		70€

ESPUMOSOS / SPARKLING / *SPUMANTE*

LA NOVIA IDEAL — D.O. Valencia (Bobal)	25€
EL NOVIO PERFECTO — D.O. Valencia (Moscatel, Viura)	25€

B

COPAS

Spirits *Distillati*

LICORES / LIQUORS

	CHUPITO	COPA
JÄGERMEISTER	3,5€	5€
CAMPARI	3,5€	5€
LIMONCELLO	3,5€	5€
GRAPPA	3,5€	5€
AMARETTO	3,5€	5€
AMARO DEL CAPPO	3,5€	5€
SAMBUCA MOLINARI	3,5€	5€
ORUJO DE HIERBAS	3,5€	5€
ORUJO BLANCO	3,5€	5€
BAILEYS	3,5€	5€
MARIE BRIZARD	3,5€	5€
TIA MARIA	3,5€	5€
CASALLA	3,5€	5€
TEQUILA JOSE CUERVO	3,5€	5€

RON & VODKA / RUM & VODKA

ZACAPA	14€
BACARDÍ	9€
BARCELÓ	9€
BRUGAL	9€
CACIQUE	9€
NEGRITA	8€
GREY GOOSE	14€
ABSOLUT	10€
SMIRNOFF	9€
MOSKOVSKAYA	9€

WHISKY

	COPA
CARDHU 12	14€
MACALLAN 12	14€
CHIVAS 12	12€
GLENFIDDICH 12	12€
BOURBON BULLEIT	12€
JW BLACK LABEL	10€
JACK DANIEL'S	10€
DEWAR'S WHITE LABEL	9€
JW RED LABEL	9€

GINEBRA / GIN

MARTIN MILLERS	11€
HENDRICK'S	11€
NORDÉS	11€
BOMBAY SAPHIRE	11€
BULLDOG	11€
BROCKMANS	11€
SEAGRAMS	10€
PUERTO DE INDIAS	10€
BEEFEATER	9€
TANQUERAY	9€
MASTERS	9€

¿PLANEANDO UNA COMIDA EN GRUPO? DESCUBRE Y RESERVA NUESTROS MENÚS ESPECIALES EN LA WEB.

Planning a group meal?
Discover and book our special menus online.

Stai organizzando un pranzo di gruppo?
Scopri e prenota i nostri menu speciali sul sito.

www.barravas.es

ESTD 1857
LA MOMA
GASTRONÓMICA

BARRAVAS
GASTRONOMIC · BAR

La MARXA
COCTELERÍA

BARRAVAS ES SOLO EL COMIENZO. DESCUBRE NUESTROS OTROS ESPACIOS.
MISMA CALIDAD, DIFERENTES EXPERIENCIAS.

Barravas is just the beginning. Explore our other venues.
Same quality, new experiences.

Barravas è solo l'inizio. Scopri gli altri locali del nostro gruppo.
Stessa qualità, esperienze diverse.

¿TE HA GUSTADO BARRAVAS? COMPARTE TU OPINIÓN PARA QUE OTROS NOS CONOZCAN.

Did you enjoy Barravas? Share your opinion so others can discover us too.

Ti è piaciuto Barravas? Condividi la tua opinione così anche altri potranno conoscerci.

B

ALÉRGENOS / **Allergens /** *Allergeni*

1. CEREALES CON GLUTEN / **Cereals containing gluten /** *Cereali contenenti glutine*
2. CRUSTÁCEOS / **Crustaceans /** *Crostacei*
3. HUEVOS / **Eggs /** *Uova*
4. PESCADO / **Fish /** *Pesce*
5. CACAHUETES / **Peanuts /** *Arachidi*
6. SOJA / **Soybeans /** *Soia*
7. LECHE Y LACTOSA / **Milk and lactose /** *Latte e lattosio*
8. FRUTOS DE CÁSCARA / **Nuts /** *Frutta a guscio*
9. APIO / **Celery /** *Sedano*
10. MOSTAZA / **Mustard /** *Senape*
11. SÉSAMO / **Sesame seeds /** *Semi di sesamo*
12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS / **Sulphur dioxide and sulphites /** *Anidride solforosa e solfiti*
13. ALTRAMUCES / **Lupin /** *Lupini*
14. MOLUSCOS / **Molluscs /** *Molluschi*

Según lo dispuesto en el Real Decreto 1021/2022, se informa a los consumidores que los productos de la pesca que se sirven crudos o poco cocinados han sido previamente congelados conforme a la normativa vigente, o proceden de acuicultura exenta de dicho tratamiento.

In accordance with Royal Decree 1021/2022, consumers are informed that fishery products served raw or undercooked have been previously frozen in compliance with the applicable regulations, or come from aquaculture exempt from such treatment.

Ai sensi del Regio Decreto 1021/2022, si informa la clientela che i prodotti della pesca serviti crudi o poco cotti sono stati preventivamente congelati secondo la normativa vigente, oppure provengono da acquacoltura esente da tale trattamento.

B