

LEYENDA	GLUTEN	CRUSTÁ CEO'S	HUEVOS	PESCADO	CACAHUE TES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUS COS	ALTRAMU CES
														
BURGERS														
ICON VFC	X					X				X	-	X		
ICON VEGAN BEEF	X									X	-	X		
ICON VEGETAL	X					-				X	-	X		
HOLY VFC	X					X						-		
HOLY VEGAN BEEF	X											-		
HOLY VEGETAL	X					-						-		
NASHVILLE VFC	X					X				X	-	X		
NASHVILLE VEGAN BEEF	X									X	-	X		
NASHVILLE VEGETAL	X					-				X	-	X		
THUNDER VFC	X					X				X	-	X		
THUNDER VEGETAL	X					X				X	-	X		
THUNDER VEGAN BEEF	X					X				X	-	X		
BACONATOR VFC	X					X			X			-		
BACONATOR VEGAN BEEF	X					X			X			-		
BACONATOR VEGETAL	X					X			X			-		
FINESSE VFC	X	-	-	-		X	-	-	-			-		
FINESSE VEGAN BEEF	X	-	-	-		X	-	-	-			-		
FINESSE VEGAN BEEF	X	-	-	-		X	-	-	-			-		
THE PULLED CROISSXMAS VFC	X		-			X	-	-	X		-	-		
THE PULLED CROISSXMAS VEGAN BEEF	X		-			X	-	-	X		-	-		
THE PULLED CROISSXMAS VEGETAL	X		-			X	-	-	X		-	-		



ALÉRGENOS

X CONTIENE - PUEDE CONTENER



X CONTIENE - PUEDE CONTENER

LEYENDA	GLUTEN	CRUSTÁ CEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUE TES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUS COS	ALTRAMU CES
INGREDIENTES														
NASHVILLE	-													
COLESLAW	-									X		X		
GUACAMOLE	-													
CEBOLLA ENCURTIDA	-													
LECHUGA	-													
PATATAS PAJA	-													
BBQ PULLED PORK	X				X							-		
PAN CROISSANT	X		-			-	-	-		-	-			
CEBOLLA FRITA	X													

Los platos y bebidas elaborados en THUNDER pueden contener alégenos, esta información se detalla a continuación en base a los datos suministrados por nuestros proveedores y de nuestro análisis de peligros.

En THUNDER preparamos y servimos platos y bebidas siguiendo estrictos protocolos de seguridad alimentaria, aunque no contamos con equipos exclusivos para la elaboración de los distintos tipos de platos, por lo que excepcionalmente los productos podrían contener alguna traza de otro alérgeno. Si tienes cualquier duda, consulta con el responsable del restaurante.

En los platos en los cuales se puede personalizar los ingredientes o el consumidor realice un cambio de ingrediente, se deberán tener en cuenta los alégenos del ingrediente elegido además de los declarados en el plato.