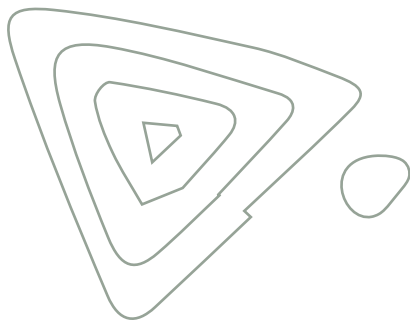


*UM Beach House fuses traditional recipes with Mediterranean flavors, offering our guests fresh seasonal ingredients and a unique sea-view dining experience. Our cocktails are freshly shaken, and our wine list is extensive.*

UM Beach House fusiona recetas tradicionales con sabores mediterráneos, ofreciendo a nuestros huéspedes ingredientes frescos de temporada y una experiencia gastronómica única con vistas al mar.



## CHAMPAGNE BRUT



0,75



1,5

Moët Chandon Brut	20	135	285
Veuve Clicquot Brut		160	345
Ruinart Blanc de Blancs		265	570
Dom Pérignon Vintage		465	1300
Louis Roederer Cristal Brut		675	1850

## CHAMPAGNE ROSÉ

Moët Chandon Brut Rosé		165	335
Veuve Clicquot Rosé		185	375
Ruinart Rosé		260	560
Armand de Brignac - Ace of Spades Rosé		675	
Dom Pérignon Rosé		800	

## ON ICE

Chandon Garden by Moët Chandon		110	
Moët Ice		160	355
Moët Ice Rosé		185	365

## LARGE FORMATS

Veuve Clicquot 3L.	1100
Moët Ice 3L.	1250
Ruinart Rosé 3L.	1800
Moët Chandon Brut 6L.	1850
Dom Pérignon 3L.	6000

## MADE IN SPAIN

Sangría sin alcohol <i>with fresh juice</i>	55
Sangría de vino rosé <i>with red berries</i>	60
Sangría de cava <i>with passion fruit</i>	65
Sangría Royal <i>with Moët Chandon Brut</i>	145

## SPARKLING WINES

Cava Brut	80
Cava Rosé	80

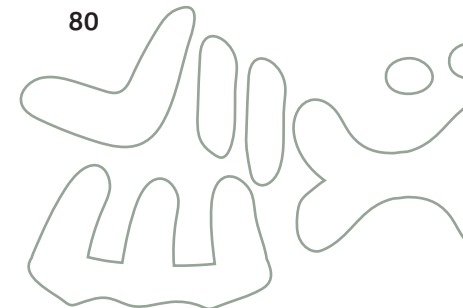


0,75

IN COLLABORATION WITH :

**SE**  
SANDBERG ESTATES

Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included



## ROSÉ WINES



0,75



1,5



3



6



9

### Montespina Rose

Castilla y León · Prieto Picudo

7

38

### Peces de Ciudad

Rioja · Tempranillo

42

### Ribas

Mallorca · Mantonegro

52

## CÔTES DE PROVENCE

### Minuty

Garnacha, Tibouren, Syrah

9

50

120

### La Vie en Rose

Garnacha, Cinsault, Rolle

64

### Whispering Angel

Garnacha, Cinsault, Rolle

70

144

300

680

1200

### Miraval

Garnacha, Cinsault, Rolle

72

148

### Minuty Prestige

Garnacha, Tibouren, Syrah

78

162

### Château Garrus

Garnacha, Syrah y Vermentino

220

IN COLLABORATION WITH :

SE

SANDBERG ESTATES

Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included

## WHITE WINES

### Montespina

Rueda · Sauvignon Blanc



7



0,75

38



1,5

### Flor de Vetus

Rueda · Verdejo

42

### Martinez Lacuesta

Rioja · Viura

8

44

### Javier Sanz

Rueda · Sauvignon Blanc

46

### Señorio de Rubios

Rias Baixas · Albariño

48

### Montenovo

Valdeorras · Godello

50

### Javier Sanz – Malcorta

Rueda · Verdejo Singular

52

### Le Morette

Lugana · Turbiana

54

### Martinez Lacuesta – Campeador

Rioja · Viura

58

### Valdesin *sobre lias*

Valdeorras · Godello

60

### Drohuin *Macon Village*

Borgogne · Chardonnay

64

### Davide

Rias Baixas · Albariño

66

### El Enemigo

Mendoza · Chardonnay



0,75



1,5

70

### Les Deux Calioux

Pouilly-Fumé · Sauvignon Blanc

74

### Cloudy Bay

New Zealand · Sauvignon Blanc

80

### Louis Michel

Chablis 1er Cru Vaillon · Chardonnay

108

### Belondrade y Lurton

Rueda · Verdejo

152

### Baron de L

Pouilly-Fumé · Sauvignon Blanc

258

MALLORCA

### Miquel Gelabert - Golós

Riesling, Moscatel

50

### Binigrau - Nounat

Prensal Blanc, Chardonnay

60

### Miquel Gelabert - Sa Vall

Giró Blanc, Viognier, Pinot Noir

74

### Miquel Gelabert - Chardonnay Roure

Chardonnay

78



IN COLLABORATION WITH :

**SE**  
SANDBERG ESTATES

Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included

## THE BUNCH

16

### Kate Moss

Vodka Grey Goose, Passoa, Lima, Fruta de la Pasión, Vainilla, Champagne  
*Vodka Grey Goose, Passoa, Lime, Passion Fruit, Vanilla, Champagne*

### Singapore Sour

Gin Bombay Bramble, Bombay Sapphire, Aperol, Lima, Pomelo, Frambuesas  
*Gin Bombay Bramble, Bombay Sapphire, Aperol, Lime, Grapefruit, Raspberries*

### After Landing

Ron Santísima Trinidad 7, Agua de Coco, Caramelo Salado  
*Ron Santísima Trinidad 7, Coconut Water, Salted Caramel*

### Pawpaw Beach

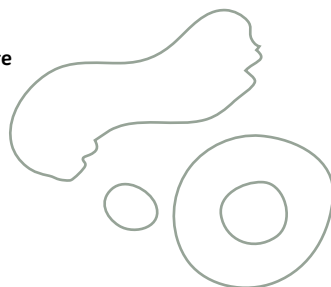
Wild Turkey, Disaronno, Sherry PX, Lima, Fruta de la Pasión, Papaya  
*Wild Turkey, Disaronno, Sherry PX, Lime, Passion Fruit, Papaya*

### Winnie in the Pool

Dewar's 12, Ardbeg, Drambuie, Zumo de Manzana, Miel de Jengibre  
*Dewar's 12, Ardbeg, Drambuie, Apple Juice, Ginger Honey*

### Dirty & Dry

Gin MG, Fino, Salmuera, Limonada de Aceituna  
*Gin MG, Fino, Brine, Olive Lemonade*



## MOCKTAILS

14

### Virgin Mojito

Soda, Lima, Azucar, Menta Fresca  
*Soda, Lime, Sugar, Fresh Mint*

### None Spritz

Crodino, Zumo de Naranja, Fruta de la Pasión  
*Crodino, Orange Juice, Passion Fruit*

## ZESTY & REFRESHING

16

### Leche de Tigre

Pisco, Sake, Licor de Yuzu, Leche de Tigre, Shrub de Calamansi, Maracuyá, Cilantro  
*Pisco, Sake, Yuzu Liqueur, 'Leche de Tigre', Calamansi Shrub, Maracuya, Coriander*

### Poisoned Apple

Calvados, Mezcal, Bourbon, Licor de Chile, Shrub de Manzana Verde, Lima, Cilantro  
*Calvados, Mezcal, Bourbon, Chile Liqueur, Green Apple Shrub, Lime, Coriander*

### Mala Picante

Patrón, Mezcal, Ancho Reyes, Lima, Chilli, Miel de Jengibre  
*Patrón, Mezcal, Ancho Reyes, Lime, Chilli, Ginger Honey*

### Cucumber Airlines

Vodka Grey Goose, Lima, Ginger Beer  
*Vodka Grey Goose, Lime, Ginger Beer*

### Burning Paloma

Patrón, Mezcal, Lima, Pomelo, Soda de Pomelo, Tajín  
*Patrón, Mezcal, Lime, Grapefruit, Pink Grapefruit Soda, Tajin*

### Moscow Mule

Grey Goose, Lima, Ginger Beer  
*Grey Goose, Lime, Ginger Beer*

### Virgin Colada

Puré de Coco, Zumo de Piña  
*Coconut Milk, Pineapple Juice*

### Melo Caramelo

Cafe, Chocolate, Avellana, Caramelo Salado, Leche  
*Coffee, Chocolate, Hazelnut, Salted Caramel, Milk*

IN COLLABORATION WITH :

**SE**  
SANDBERG ESTATES

## FROZEN

8

16

74

Shot

Glass

Jug

### Frozen Daiquiri

Ron Santísima Trinidad 3, Lima, Azúcar (con fresa, mango o maracuyá)

Rum Santísima Trinidad 3, Lime, Sugar (with strawberry, mango or maracuyá)

### Frozen Margarita

Tequila Patrón, Cointreau, Lima, Azúcar

Tequila Patrón, Cointreau, Lime, Sugar

### Frozen Mojito

Ron Santísima Trinidad 3, Lima, Azúcar, Hierbabuena

Rum Santísima Trinidad 3, Lime, Sugar, Mint

### Summer Love

Aperol, Martini Fiero, Fruta de la Pasión, Lima

Aperol, Martini Fiero, Passion Fruit, Lime

### La Patrona

Tequila Patrón, Mezcal, Cointreau, Lima, Mango, Chilli, Cilantro

Tequila Patrón, Mezcal, Cointreau, Lime, Mango, Chilli, Coriander

### El Chihuahua

Tequila Patrón, Cointreau, Lima, Tamarindo

Tequila Patrón, Cointreau, Lime, Tamarind

### Piña Colada

Ron Santísima Trinidad 3, Puré de Coco, Piña

Rum Santísima Trinidad 3, Coconut Puree, Pineapple

### Coffee Break

Café, Baileys, Licor de Café, Licor de Chocolate, Vainilla

Coffee, Baileys, Coffee Liqueur, Chocolate Liqueur, Vanilla

## FRESHLY MADE

16

Glass

### Caipirinha

Cachaça Leblon, Lima, Azúcar

Cachaça Leblon, Lime, Sugar

### Margarita

Tequila Patrón, Cointreau, Lima

Tequila Patrón, Cointreau, Lime

### Mojito

Ron Santísima Trinidad 3, Lima, Azúcar, Hierbabuena

Rum Santísima Trinidad 3, Lime, Sugar, Mint

### Whisky Sour

Wild Turkey, Lima, Azúcar, Angostura

Wild Turkey, Lime, Sugar, Angostura

### Espresso Martini

Vodka, Café, Licor de Café, Vainilla

Vodka, Coffee, Coffee Liqueur, Vanilla

### Bloody Mary

Vodka, Lima, Tomate, Salsa Picante

Vodka, Lime, Tomato, Spicy Sauce

### Aperol Spritz

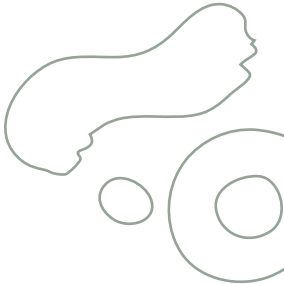
Aperol, Prosecco, Soda, Naranja

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

### Hugo Royal

Saint Germain, Champagne, Soda, Lima, Hierbabuena

Saint Germain, Champagne, Soda, Lime, Mint





IN COLLABORATION WITH :

SE

SANDBERG ESTATES

Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included

GIN		
Bombay Sapphire - Bombay Bramble - Obsession	12	190
Le Tribute - Bulldog - Brockmans	13	210
Hendrick's - Monkey 47 - Gin Mare	14	220

RUM		
Santísima Trinidad 3 - Bacardí - Santa Teresa	12	190
Santísima Trinidad 7 - Bumbu - Don Papa	13	220
Santísima Trinidad 15 - Diplomático RVA	14	230
Santa Teresa - Zacapa 23	18	260

WHISKEY		
Dewar's White Label - Wild Turkey	12	190
Dewar's 12 - Jack Daniel's - Glenmorangie	13	200
Macallan 12 - Ardbeg	18	270

APERITIFS AND LIQUORS		
Martini - Campari - Averna	7	170
Limoncello - Jägermeister - Hierbas	8	180
Baileys - Disaronno - Frangelico - Fernet	9	190

VODKA		
Grey Goose	12	200
Belvedere	13	220
Grey Goose 1,75L		410

TEQUILA		
Patrón Silver - Patrón Miel - Peligro Catrina	13	210
Patrón Reposado - Volcán Silver	14	220
Patrón Añejo - Mezcal	16	240
Patrón El Cielo - Clase Azul Reposado		460

BRANDY		
Suau 15 - Duque de Alba	10	200
Hennessy V.S	14	240
Hennessy X.O	34	440

---

LONG DRINK	
Coke, Sprite and Juice	3,5
Schweppes Premium and Red Bull	4,5

IN COLLABORATION WITH :



## BEERS

Alhambra Draft	7
Alhambra Bottle	7
Corona	7

## WATER & SOFT DRINKS

UM Eco-Water - 750 ml	5
Solan de Cabras - 750 ml	7
Soft Drinks & Juices	6.5

## FRESHLY MADE

<b>Ginger Lemonade</b> Zumo de Lima, Miel de Jengibre, Hierbabuena <i>Lime Juice, Ginger Honey, Mint</i>	12
<b>Orange Juice</b> Zumo de Naranja, Albahaca <i>Fresh Orange Juice, Basil</i>	12
<b>Agua de Coco</b> Coco natural <i>Fresh Coconut</i>	12

## COFFEE & TEA

Espresso - Cortado	4
Americano - Café con Leche - Doble Espresso	5
Capuchino - Té	5.5

## ICE-ICE BABY

Ice Coffee Shakeratto	8
Hazelnut Mocha Ice	10
Minted Ice Tea	12

## HOMEMADE SHAKES

<b>Banana Colada</b> Plátano, Puré de Coco, Leche <i>Banana, Coconut Puree, Milk</i>	12
<b>Green Day</b> Piña, Manzana Verde, Lima, Jengibre y Hierbabuena <i>Pineapple, Granny Smith, Lime, Ginger, Mint</i>	12
<b>Paradise</b> Fruta de la Pasión, Mango, Plátano y Piña <i>Passion Fruit, Mango, Banana, Pineapple</i>	12


IN COLLABORATION WITH :


**SE**  
SANDBERG ESTATES


Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included





## SUSHI Y JAPONÉS


**Roll de salmón**  24  
**Uramaki relleno de salmón fresco y aguacate, cubierto con un ligero toque de sésamo**  
*Salmon Roll - Uramaki filled with fresh salmon and avocado, topped with a delicate touch of sesame*

**Roll de atún**  24  
**Uramaki de atún 'Bluefin' con aguacate, pepino y cebollino, una explosión de frescura y textura**  
*Tuna Roll - Bluefin tuna uramaki with avocado, cucumber, and chives, offering an explosion of freshness and texture*

**Roll de gambas**  24  
**Futomaki con crujiente gamba tempurizada y aguacate, envuelto en alga nori**  
*Shrimp Roll - Futomaki with crispy tempura shrimp and avocado, wrapped in nori seaweed*


**Roll vegetariano**  22  
**Futomaki con verduras de temporada, una opción ligera y crujiente**  
*Vegetarian Roll - Futomaki with seasonal vegetables, a light and crispy option*

**Sashimi de salmón**  26  
**Finas láminas de salmón, acompañadas de jengibre y wasabi**  
*Salmon Sashimi - Thin salmon slices, served with ginger and wasabi*

**Sashimi de atún**  30  
**Delicados cortes de atún 'Bluefin', servidos al natural para disfrutar su pureza**  
*Tuna Sashimi - Delicate slices of bluefin tuna, served naturally to enjoy its pure taste*

**Tiradito de hamachi**  26  
**Láminas de seriola con un aliño especial de inspiración nikkei**  
*Hamachi Tiradito - Thin slices of amberjack with a special Nikkei-inspired dressing*

## OSTRAS

**Ostras Girardot N°3 al natural**  8  
**Ostras frescas servidas al natural**  
*Girardot Oysters N°3 - Fresh oysters served naturally*

**Ostras Girardot N°3 con caviar**  14  
**Ostras frescas con caviar para una experiencia gourmet**  
*Girardot Oysters N°3 with Caviar - Fresh oysters topped with caviar for a gourmet experience*

**CAVIAR**  **SPM**

**Servido con blinis y crema agria**  
*Served with blinis and sour cream*

**Caviar (30g)**  
**Caviar (50g)**  
**Caviar (100g)**

IN COLLABORATION WITH :

**SE**  
SANDBERG ESTATES

Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included

## SOCIAL

### Tartar de atún rojo

Sobre causa limeña, la tradición peruana con la calidad del atún 'Bluefin'

*Bluefin Tuna Tartare - Served over Peruvian causa, blending traditional flavors with premium tuna*

### Tartar de salmón

Marinado en sabores cítricos, sobre causa de rocoto, con un toque de ají peruano

*Salmon Tartare - Marinated in citrus flavors, served over rocoto causa with a hint of Peruvian chilli pepper*

### Ceviche de corvina

Leche de tigre vibrante con boniato, maíz cancha y crujiente de plátano

*Seabass Ceviche - Fresh seabass in vibrant tiger's milk with sweet potato, cancha corn, and crispy plantain*

### Tzatziki

Refrescante crema de yogur griego con pepino, lima y quinoa, servida con crudités

*Greek Tzatziki - Refreshing Greek yogurt dip with cucumber, lime, and quinoa, served with crudités*

### Carpaccio de buey

Finas láminas de solomillo con vinagreta de trufa, parmesano y rúcula fresca

*Beef Carpaccio - Thinly sliced beef tenderloin with truffle vinaigrette, parmesan, and fresh arugula*

### Carpaccio de calabacín

Aliñado con vinagre de Módena, piñones tostados y granada fresca

*Zucchini Carpaccio - Marinated with balsamic vinegar, toasted pine nuts, and fresh pomegranate*

### Tempura de langostinos y verduras

Acompañado de salsa de mango y coco, un toque tropical irresistible

*Shrimp & Veggie Tempura - Served with mango and coconut sauce, an irresistible tropical touch*

### 30 Jamón ibérico 100% Bellota

Cortado a mano, acompañado de pan tostado, tomate rallado y AOVE.  
*Iberian Ham - Hand-cut, served with toasted bread, grated tomato, and extra virgin olive oil*

### 28 Croquetas de jamón

Creemosas por dentro y crujientes por fuera, acompañadas de mayonesa de pimientos de piquillo

*Iberian Ham Croquettes - Crispy on the outside, creamy inside, served with a roasted 'piquillo' pepper mayofresh pomegranate*

### 28 Croquetas de boletus

Con mayonesa de ajo negro y setas, un bocado lleno de umami

*Wild Mushroom Croquettes - Served with black garlic and mushroom mayo, an umami-packed bite*

### 18 Frituras de calamar

Con mayonesa de lima y limón, un clásico del Mediterráneo

*Crispy Fried Squid - Served with lime and lemon mayo, a Mediterranean classic*

### 28 Patata brava

Crujientes con nuestra salsa brava casera, un clásico con un giro especial

*Bravas Potatoes - Crispy potatoes with our homemade spicy brava sauce, a classic with a twist*

### Lágrimas de pollo

Rebozadas al estilo Kentucky, crujientes y jugosas

*Chicken Goujons - Kentucky-style battered, crispy, and juicy*

### 22 Pulpo a la brasa

Tierno y ahumado, cocinado a la perfección en nuestra parrilla Jospers, sobre puré de patata con ají Panka ahumado

*Grilled Octopus - Tender and smoky, perfectly cooked on our Jospers grill, served on mash potatoes with smoked 'Panka' chilli pepper*

### 26 Pimientos de Padrón

Salteados con escamas de sal marina

*Padrón Peppers - Lightly sautéed with sea salt flakes*

IN COLLABORATION WITH :

**SE**  
SANDBERG ESTATES

Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included

## ENSALADAS

### César

**Lechuga fresca con salsa César casera, bacon crujiente, pollo a la brasa y picatostes**  
*Caesar Salad - Fresh lettuce with homemade Caesar dressing, crispy bacon, grilled chicken, and croutons*

### Burrata

**Tomates frescos, tomates confitados, aceite de albahaca, piñones tostados y cremosa burrata italiana**  
*Burrata Salad - Fresh tomatoes, confit tomatoes, basil oil, toasted pine nuts, and creamy Italian burrata*

### Ensalada Griega

**Queso feta, pimientos, tomate, pepino, aceitunas negras y aliño mediterráneo**  
*Greek Salad - Feta cheese, bell peppers, tomatoes, cucumber, black olives, and Mediterranean dressing*

### Tropical

**Brotos tiernos con mango, papaya, tomates cherry, salmón ahumado y colas de gamba**  
*Tropical Salad - Mixed greens with mango, papaya, cherry tomatoes, smoked salmon, and shrimp tails*

### Pokebowl

**Arroz de sushi con edamames, salmón fresco, mango y aguacate**  
*Pokebowl - Sushi rice with edamame, fresh salmon, mango, and avocado*

### Ensalada de wakame

**Alga wakame con sésamo y aliño asiático**  
*Wakame Salad - Wakame seaweed with sesame and an Asian-style dressing*

## CLÁSICOS Y STREET FOOD

- 24 **Guacamole** 20  
Guacamole casero con palitos de yuca frita  
*Homemade guacamole served with crispy fried yuca sticks*
- 25 **Club Sándwich** 22  
Tres pisos rellenos de bacon, pollo, queso cheddar, tomate, lechuga, huevo y salsa de la casa  
*Triple-decker sandwich filled with bacon, chicken, cheddar cheese, tomato, lettuce, egg, and house sauce*
- 25 **UM Burger** 28  
Hamburguesa de Angus con tomate, lechuga, cebolla caramelizada y salsa de la casa en pan brioche de patata  
*Angus beef burger with tomato, lettuce, caramelized onion, and house sauce in potato brioche bun*
- 25 **Crispy Chicken Burger** 28  
Pollo rebozado con hojuelas de maíz, coleslaw de la casa y tomate  
*Crispy chicken burger breaded with corn flakes, homemade coleslaw, and tomato*
- 28 **Veggie Burger** 26  
Hamburguesa Beyond con guacamole, tomate, cebolla y lechuga  
*Beyond vegan burger with guacamole, tomato, onion, and lettuce*
- 20 **Tacos de ternera** 24  
Tortillas de maíz con ternera desmechada, col y cebolla encurtida, pico de gallo  
*Corn tortillas filled with pulled beef, cabbage, pickled onion, and pico de gallo*
- 20 **Tacos veganos** 22  
Tortillas de maíz con verduras salteadas ligeramente picantes, guacamole, col y cebolla encurtida  
*Corn tortillas with sautéed spiced vegetables, guacamole, cabbage, and pickled onion*




IN COLLABORATION WITH :




**SE**  
SANDBERG ESTATES

Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included

## PASTAS Y ARROCES







**Linguini al pesto rosso**     
**Pesto rojo, cremosa burrata y albahaca fresca**  
*Red Pesto Linguini - Linguini pasta with red pesto, creamy burrata, and fresh basil*

**Parpadelle**     
**con puntas de solomillo, setas, tartufo y Parmesano en una exquisita combinación de sabores y texturas**  
*Pappardelle with tenderloin tips, mushrooms, truffle and parmesan, in an exquisite combination of flavors and textures*

**Udón de marisco**     
**Salteados con verduras, gambas y una deliciosa salsa asiática**  
*Seafood Udon - Stir-fried udon noodles with vegetables, shrimp, and a rich Asian sauce*

**Risotto de setas**  
**Cremoso risotto con setas enoki y parmesano rallado**  
*Mushroom Risotto - Creamy risotto with enoki mushrooms and grated parmesan*

## ACOMPAÑANTES SIDES

26	<b>Arroz blanco</b>	<i>White rice</i>		8
	<b>Yuca frita</b>	<i>Fried yuca</i>		10
	<b>Patacones</b>	<i>Crispy plantains</i>		8
	<b>Verduras</b>	<i>Grilled vegetables</i>		10
28	<b>Arroz de sushi</b>	<i>Sushi rice</i>	 	10
	<b>Patató</b>	<i>Baby potatoes</i>		8
	<b>Patatas fritas</b>	<i>French fries</i>		8
	<b>Parmentier de patata</b>	<i>Creamy mashed potatoes</i>		8

30

24

IN COLLABORATION WITH :

**SE**  
SANDBERG ESTATES

Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included

## POSTRE

**Brownie con helado**  **12**

**Brownie tibio con helado de vainilla**

*Brownie with Ice Cream - Warm brownie served with vanilla ice cream*

**Semifrío de chocolate**  **15**

**Postre de chocolate con textura suave y crujiente de Kit-kat**

*Chocolate Semifreddo - A smooth and creamy chocolate dessert and a Kit-kat crunch*

**Hojaldre con crema de Amaretto**  **15**

**Crujiente hojaldre relleno de crema de amaretto y frutos rojos**

*Puff Pastry with Amaretto Cream - Crispy puff pastry filled with amaretto cream and red berries*

**Pannacotta de frutas tropicales**  **12**

**Delicada crema aromatizada, acompañada de una mezcla fresca de frutas tropicales**

*Tropical Fruit Pannacotta - Delicate flavored cream served with a fresh mix of tropical fruits*

**Fruta fresca** **14**

*Fresh fruit selection*

**Sorbete de limón**  **10**

*Lemon sorbet*



IN COLLABORATION WITH :

**SE**  
SANDBERG ESTATES

Si tiene alguna intolerancia alimentaria por favor, consulte a nuestro personal  
*If you have any food allergies, please check with our staff members*



Cilantro

*Coriander*



Gluten

*Gluten*



Moluscos

*Molluscs*



Crustáceos

*Crustaceans*



Huevo

*Egg*



Soja

*Soy*



Cacahuets

*Peanuts*



Lácteo

*Dairy*



Cerdo

*Pork*



Gelatina

*Agar*



Altramucos

*Lupins*



Pescado

*Fish*



Sésamo

*Sesame*



Apio

*Celery*



Frutos Secos

*Nuts*



Mostaza

*Mustard*



Sulfitos

*Sulphites*



Levadura

*Brewer's yeast*

Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included