



P E R L A

RESTAURANTE JAPONES



CARTA DE POSTRES



# ALÉRGENOS

En este establecimiento se manipulan alimentos que contienen los 14 alérgenos de declaración obligatoria según el Reglamento (UE) 1169/2011. Aunque algunos platos no los incluyan entre sus ingredientes, pueden existir trazas de los mismos por contaminación cruzada.

Debido al uso compartido de planchas, aceites y utensilios, no podemos garantizar la total ausencia de trazas.

Para prevenir inconvenientes, le solicitamos informar a nuestro personal si presenta alergias o intolerancias alimentarias, o si sigue una dieta específica como la vegana o vegetariana. Nuestro equipo está capacitado para recomendar las mejores opciones.

Todos nuestros platos pueden contener trazas de sésamo o soja, además de contener glutamato de sodio. Tenga en cuenta que vinos y otras bebidas pueden incluir sulfitos.

## LEYENDA DE ALÉRGENOS



1. Gluten



2. Crustáceos



3. Huevos



4. Pescado



5. Cacahuets



6. Soja



7. Lácteos



8. Frutos de cáscara



9. Apio



10. Mostaza



11. Sésamo



12. Sulfitos



13. Moluscos



14. Altramuces

**Nota:** Los postres han sido fabricados en cocinas que además usan: **frutos de cáscara, soja, cacahuets, gelatina de pescado, sésamo, sulfitos y altramuces.** Por favor, tener en cuenta la posible contaminación cruzada.

# POSTRES 5,95€



420  
Coulant de chocolate

🌾



422  
Tarta de queso

🌾 🥚 🍷



423  
Lingote de pistacho

🌾 🥚 🌿 🍷 🍷



424  
Rocher blanca

🌾 🥚 🌿 🍷 🍷



425  
Dulzura de oriente

🥚 🐟 🍷 🍷



426  
Tiramisú japon

🌾 🥚 🐟 🍷 🍷



427  
Piedra de coco matcha

🌾 🥚 🌿 🍷



428  
Bola de cheesecake

🌾 🥚 🌿 🍷 🍷 🍷



429  
Dorayaki de chocolate

🌾 🥚 🌿 🍷



430  
Mochis:  
Chocolate, cheesecake o mango

🌾 🥚 🌿 🍷



431  
Sorbete de limón

🍷

Cada plato cuenta una historia.  
La nuestra empieza con pasión.



PERLA RESTAURANTE JAPONÉS