



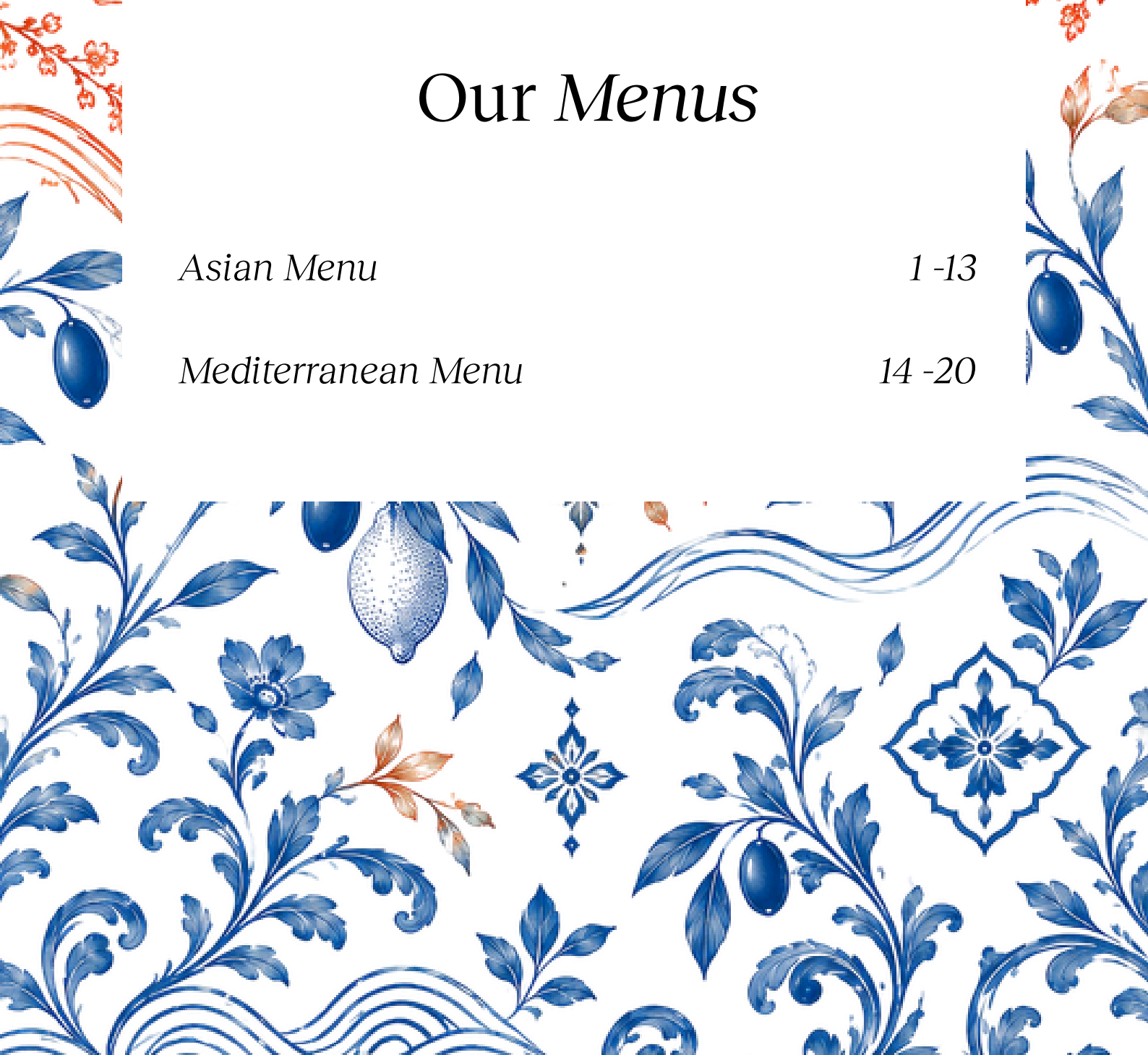
Our *Menus*

Asian Menu

1 -13

Mediterranean Menu

14 -20



At SABA (Japanese for Mackerel), we create a bridge between Asian and Western cultures by offering a culinary experience centred on the culture of sharing food inherent to the Spanish, Japanese, and Koreans, which is why most of our menu offers are meant to be shared and are served in no specific order. We present a hearty and surprising culinary experience with a combination of local ingredients from Spain with authentic recipes and techniques from Asia.

A large orange circle containing the text "SABA RESTAURANT".

SABA RESTAURANT

En SABA (Caballa en japonés), creamos un puente entre las culturas asiática y occidental ofreciendo una experiencia culinaria centrada en la cultura de compartir la comida inherente a los españoles, japoneses y coreanos, por lo que la mayoría de nuestras ofertas de menú están pensadas para compartir y se sirven sin un orden específico. Presentamos una experiencia culinaria rica y sorprendente con una combinación de ingredientes locales de España con auténticas recetas y técnicas de Asia.

A large orange semi-circle at the bottom of the page.

OUR *MENUS*

5 COURSES MENU

Chef Selection + Main Course + Dessert

85€ pp (drinks not included)

120€ pp (wine-paired)

SUSHI & SASHIMI OMAKASE MENU

**Assorted Sashimi + Usuzukuri + Signature
Nigiri (2 pcs) + Sushi Mix (12 pcs)**

100€ pp (drinks not included)

*Recommended at the Theatre Kitchen
Sugerido en la cocina abierta*

ENTRANTES & ENSALADAS

STARTERS & SALADS

Kimchi y Banchan

9€

Cabbage, tomato and cucumber kimchis and daikon, cabbage and shiitake Banchan.

Kimchis de col, tomate y pepino, banchan de nabo, col y seta shiitake.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 5, 6, 11, 12)

Ensalada de papaya con bogavante (Som Tam Thai)

26€

Papaya, lobster, salted shrimp, carrot, peanuts, sugar snaps, onion, coriander and nam jim sauce.

Papaya, bogavante, camarones, zanahoria, tirabeques, cacahuete, cebolla, cilantro y salsa nam jim.

ALLERGIES / ALERGIAS (2, 4, 5, 11, 14)

Gyozas de verduras (Yache Mandu)

(4pc) 13€

Korean vegetable dumplings.

Empanadillas coreanas de verduras.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 5, 6, 11, 12, 14)

Gyozas de Kimchi y pollo (Kimchi Mandu)

(4pc) 13€

Korean kimchi and chicken dumplings.

Empanadillas coreanas de kimchi y pollo.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 3, 4, 5, 6, 11, 12, 14)

Gyozas de gambas y papada Ibérica

(4pc) 18€

Korean dumplings filled with prawn and Iberian pork belly.

Empanadillas coreanas de gamba y papada ibérica.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 11, 12)

Baozi coreano de setas y trufa

(2pc) 9€

Steamed buns filled with mushrooms and truffle, served with a soy-vinegar sauce.

Bollos al vapor rellenos de setas y trufa con salsa de soja-vinagre.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14)

Tempura Yasai

21€

Tempura vegetables served with ponzu sauce.

Verduras en tempura acompañadas de salsa ponzu.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 6, 12)

Pollo Karaage

18€

Korean fried chicken served with homemade karaage sauce, cilantro and peanuts.

Pollo coreano frito acompañado de salsa karaage casera con cilantro y cacahuete.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 8, 11, 12)

Berenjena Miso (Gachi gui)

24€

Eggplant marinated in miso at Josper, puffed rice, sesame and truffle oil.

Berenjena marinada con miso al Josper, arroz inflado, sésamo y aceite de trufa.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 6, 11, 12)

Gambas en tempura con mayonesa picante

28€

Tempura prawns with a light, mildly spicy mayonnaise.

Tempura de gamba servida con mayo ligera y un poco picante.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 3, 11, 12)

Vieira a la brasa

(1pc) 13€

Grilled scallop with sweet and sour emulsion and katsuobushi.

Vieira al carbón con emulsión agri-dulce y katsuobushi.

ALLERGIES / ALERGIAS (3, 4, 11, 12, 14)



ARROZ Y FIDEOS

RICE & NOODLES

Bibimbap 23€

Korean rice with assorted vegetables, cured egg yolk, sesame and gochujang sauce.

Arroz coreano con verduras variadas, yema de huevo curada, sésamo y salsa gochujang.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 6, 11, 12)

+Tartar de salmón (Yeone-o) 4€

Kimchi salmon tartar.

Tartar de salmón marinado en salsa de Kimchi.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 4, 6, 11, 12)

+Carne marinada en soja (Bulgogi) 5€

Grilled thinly sliced beef marinated in soy sauce.

Carne de ternera finamente cortada marinada en soja a la plancha.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 6, 11, 12)

Gonggi-Bap 6€

Sticky plain rice.

Arroz blanco.

ALLERGIES / ALERGIAS

Yaki udon vegetariano 23€

Vegetables yaki udon, vegetal protein and Kimpton sauce.

Yaki udon con verduras de temporada, proteína vegetal y salsa Kimpton.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 4, 5, 6, 11, 12)

Yaki udon con pollo de corral 24€

Chicken yaki udon with Kimpton sauce.

Yaki udon con pollo de corral y salsa Kimpton.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 4, 5, 6, 11, 12, 14)

Yaki udon de gambas 26€

Yaki udon with prawns and Kimpton sauce.

Yaki udon con gambas y salsa Kimpton.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 3, 4, 5, 6, 11, 12, 14)

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Bacalao negro (Guindara)

32€

Black cod marinated in miso with red cabbage salad.

Bacalao negro marinado con miso y ensalada de lombarda.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 12)

Lingote de atún rojo en escabeche ligero frutal

26€

Slow-cooked bluefin tuna ingot-shaped with wasabi mayonnaise and wakame.

Lingote de atún rojo cocinado a baja temperatura acompañado de mayo de wasabi y wakame.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 4, 6, 12)

Carne marinada en soja con fideos de cristal (bulgogi japchae)

29€

Soy marinated beef with glass noodles and vegetables.

Carne de ternera marinada en soja con fideos de cristal y verduras.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 8, 11, 12)

Costilla de cerdo con salsa umeshu

29€

Low-temperature pork ribs with umeshu glaze and cucumber sunomono.

Costilla de cerdo cocinada a baja temperatura con salsa umeshu y ensalada sunomono de pepino.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 6, 9, 11, 12)

Tonkatsu de entrecot

26€

Japanese entrecôte sandwich with tonkatsu sauce and coleslaw.

Sándwich japonés de entrecot con tonkatsu y ensalada de col.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 6, 7, 12)

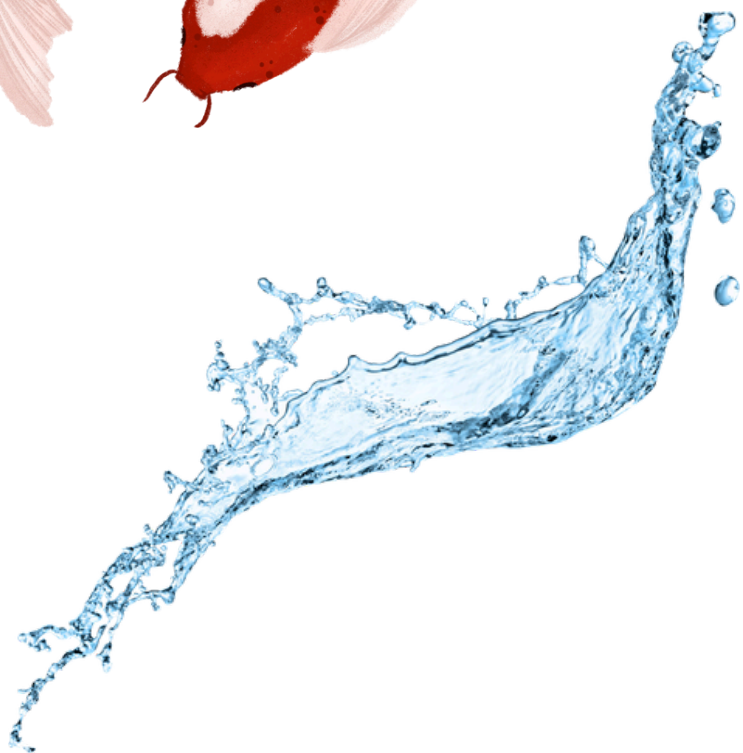
THEATRE *KITCHEN*

GLOSSARY JAPANESE / JAPONÉS

- Sushi* sour rice / arroz agrio
Temari hand ball / bola hecha a mano
Oshizushi pressed sushi / sushi presionado
Nigiri hand gripped / agarrado de mano
Te-Maki hand roll / rollo de mano
Sashimi pierced fish / pescado cortado
Yaki grilled / parrilla o plancha
Furofuki blowing steam / vapor
Toro tuna belly / ventresca de atún
Abur flambeed / flambeado
Nambanzuke southern barbarian pickle / escabeche
Omakase entrust / confiar

GLOSSARY KOREAN / COREANO

- Kimchi* fermented vegetables / verduras fermentadas
Banchan side dish / tapas
Bulgogi fire marinated meat / carne marinado al fuego
Ssam wrapped / envoltorio
Japchae glass noodles / fideos de cristal
Soot-bul charcoal fire / fuego al carbon
Bibim mixed / mezclado
Gui grill / parrilla
Bap cooked rice / arroz
Galbi rib / costilla
Doeji pork / cerdo



NIGIRI

CLASSIC NIGIRI

PRICE PER UNIT
PRECIO POR UNIDAD

<i>Atún (Maguro)</i> Tuna (1, 4, 6, 12)	4,5€	<i>Salmón (Sake)</i> Salmon (1, 4, 6, 12)	4€
<i>Ventresca de atún (O-Toro)</i> Tuna belly (1, 4, 6, 12)	5,5€	<i>Lubina (Suzuki)</i> Sea bass (1, 4, 6, 12)	4€
<i>Serviola (Hamachi)</i> Yellowtail (1, 4, 6, 12)	4,5€	<i>Gunkan de Erizo (uni)</i> Sea urchin (uni) gunkan	5€
<i>Anguila (unagui)</i> Eel	6€		

Omakase de Nigiris clásicos (8pc) 40€
Chef's selection
Selección del Chef
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)

SIGNATURE NIGIRI

PRICE PER UNIT
PRECIO POR UNIDAD

<i>Chutoro con caviar y oro</i> Center-cut tuna loin with caviar and edible gold. Lomo centro de atún con caviar y oro comestible. ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 12)	14€
<i>Wagyu con foie gras</i> Wagyu A5 with foie gras and hoisin sauce. Wagyu A5 con foie gras y salsa hoisin. ALLERGIES / ALERGIAS (1, 5, 6, 8, 11, 12)	14€
<i>Aburi suzuki con emulsión de trufa</i> Sea bass flambéed with truffle emulsion, salt flakes and chili. Lubina flameada con emulsión de trufa, escamas de sal y chile. ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)	8€
<i>Sake flambeado</i> Flambéed salmon with spicy sweet and sour mayo and lime. Salmón flambeado con mahonesa agridulce picante y lima. ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)	7€
<i>Gunkan de erizo y wagyu A5</i> A5 Wagyu tartar topped with sea urchin (uni). Tartar de wagyu A5 coronado con Erizo. ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)	14€

SIGNATURE NIGIRI

PRECIO POR UNIDAD
PRICE PER UNIT

Vieira con toro 9€

Scallop with flambéed tuna belly and Aojiso sauce.

Vieira con ventresca de atún flambeada y salsa Aojiso.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12, 14)

Solomillo plancha con mantequilla de ajo 9€

Seared beef tenderloin nigiri with garlic butter.

Nigiri de solomillo a la plancha con mantequilla de ajo.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 6, 7, 12)

Omakase de Nigiris especiales (8pc) 68€

Chef's selection.

Selección del Chef.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)

SASHIMI & TARTAR

Sashimi variado 45€

Tuna, Salmon, Sea bass and Yellowtail | Atún, Salmón, Lubina y Serviola

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 12)

Sashimi de salmón (sake) 35€

Salmon sashimi | Sashimi de salmón

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 12)

Tartar de salmón (Yeone-o Hoe) 26€

Salmon, avocado, shichimi, Kombu soy sauce and banana chips.

Salmón, aguacate, shichimi, salsa de soja Kombu y crujiente de plátano.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 11, 12)

SABA'S ROLLS

ROLLS Y CALIFORNIA ROLLS

Uramaki de salmón (sake california) (8pc) 23€

Salmon, avocado, cucumber and red tobiko.

Salmón, aguacate, pepino y tobiko rojo.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 11, 12)

Uramaki de langostino frito (Ebi Katsu Uramaki) (8pc) 22€

Panko prawn with avocado, in spicy garlic sauce.

Langostino panko con aguacate, en salsa de ajo picante.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 6, 11, 12)

Futomaki coreano de carne marinada (Bulgogi Kimbap) (8pc) 22€

Soy sauce marinated meat, sesame, daikon, kimchi, carrot and spinach.

Carne de ternera marinada en soja, sésamo, daikon, kimchi, zanahoria y espinacas.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 5, 6, 8, 11, 12)

Uramaki especial de salmón flambeado (Aburi Sake Uramaki) (8pc) 23€

Flambéed salmon, avocado, asparagus and kimchi mayonnaise.

Salmón flambeado, aguacate, espárragos y mayonesa de kimchi.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 11, 12)

Uramaki de verduras (Yache kimbap) (8pc) 18€

Cucumber, avocado, chives and asparagus.

Pepino, aguacate, cebollino y espárragos.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 6, 11, 12)

Uramaki especial de anguila (8pc) 24€

Cream cheese, avocado and prawns topped with kabayaki eel and toasted coconut.

Queso crema, aguacate gambas cubierta de anguila con kabayaki y coco tostado.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 5, 6, 7, 12)

Uramaki Spicy tuna roll (Supaishī tsuna maki) (8pc) 24€

Tuna, cured egg yolk, asparagus, cucumber, kimchi, sesame and shichimi.

Atún, yema de huevo curada, espárragos, pepino, sésamo, kimchi y shichimi.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 7, 11, 12)

Futomaki especial de soft crab tempurizado (6pc) 27€

Crab with red tobiko, chives and ponzu sauce.

Cangrejo, tobiko rojo, cebollino, y salsa ponzu.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)

Uramaki especial de Atún Foie (8pc) 27€

Tuna with mango, cucumber, avocado, foie gras and PX reduction.

Atún, mango, pepino, aguacate, foie y reducción de PX.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 4, 6, 11, 12)

Uramaki especial de Chili crab (8pc) 27€

Avocado and chives with crab (txangurro) and shichimi.

Aguacate cebollino con txangurro y sichimi.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 7, 11, 12)



POSTRES

DESSERTS

Torrija coreana

10€

Spanish style french toast with salted caramel and sesame with vanilla ice cream.

Torrija, caramelo salado y sésamo con helado de vainilla.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

Tentación de chocolate con Baileys y almendras Mallorquinas

10€

Chocolate mousse with Baileys, chocolate financier, almonds and toasted white sesame ice cream.

Mousse de chocolate con Baileys, financier de chocolate, almendras y helado de sésamo blanco tostado.

ALLERGIES / ALERGIAS (1,3,5,6,7,8,11, 12)

Tiramisú de té matcha y yuzu

10€

Matcha and yuzu tiramisu with sablé cookie, cinnamon and coffee crumble, and violet ice cream.

Tiramisú de té matcha y yuzu, galleta sable, crumble de canela y café y helado de violeta.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 7, 8)

Umami entre Asia y el Mediterráneo

10€

Sweet potato mousse with ginger and cardamom, chocolate, miso and carob ganache, and orange sorbet with sake.

Mousse de boniato con jengibre y cardamomo, ganache de choco & miso y algarroba y sorbete de naranja con sake.

ALLERGIES / ALERGIAS (1,3,5,6,7,8,11,12)

Gelati & Sorbetti

10€

Lemon, strawberry, raspberry, mango, vanilla, chocolate, and amarena cherry.

Limón, fresa, frambuesa, mango, vainilla, chocolate y amarena.

ALLERGIES / ALERGIAS (1,3,5,6,7,8,11,12)

ALLERGIES

ALERGIAS

- (1) Gluten (2) Crustaceans / Crustáceos (3) Egg / Huevo (4) Fish / Pescado
(5) Peanut / Cacahuètes (6) Soy / Soja (7) Lactose / Lácteos (8) Nuts / Frutos secos
(9) Celery / Apio (10) Mustard / Mostaza (11) Sesame / Sésamo (12) Sulfates / Sulfitos
(13) Lupins / Altramuces (14) Mollusk / Moluscos

The background of the entire page is a repeating geometric pattern. It consists of a grid of squares, each divided into four triangles by diagonal lines. In the center of each square is a fleur-de-lis motif. The pattern is rendered in a dark blue color on a white background.

SABA RESTAURANT
BAR & BODEGA

mediterranean flavours

ENTRANTES

STARTERS

Anchoas del Cantábrico doble 00 (4 ud) 24€

Cantabrian anchovies double 00 with glass bread and tomato.

Anchoas del Cantábrico doble 00 con pan de cristal y tomate.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12)

Pan con sobrasada mallorquina y aceitunas 12€

Artisan bread accompanied by local sobrasada and olives.

Pan artesano acompañado de sobrasada local y aceitunas.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11)

Jamón Ibérico (80gr) 35€

Hand-cut Iberian ham with glass bread and tomato.

Jamón Ibérico cortado a mano con pan de cristal y tomate.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11)

Pimientos de padrón 12€

Padrón pepper.

Pimiento de padrón.

ALLERGIES / ALERGIAS (1)

Croquetas de buey & de boletus (4pc) 16€

Two creamy bites of ox & boletus edulis.

Dos bocados cremosos de buey & de boletus edulis.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 3, 4, 6, 7)

Aguacate a la brasa 19€

Grilled avocado with Canarian cilantro mojo and pico de gallo.

Aguacate a la brasa con mojo de cilantro Canario y pico de gallo.

ALLERGIES / ALERGIAS (12)

Gambas al ajillo 24€

Garlic prawns with American sauce emulsion.

Gambas al ajillo con emulsion de americana.

ALLERGIES / ALERGIAS (2)

Torrezno crujiente 24€

Crispy pork belly with revolconas potatoes.

Torrezno crujiente con patatas revolconas.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 7, 10, 11, 12)

Carpaccio de gamba roja 26€

Red prawn carpaccio with citrus mayonnaise and American sauce.

Carpaccio de gamba roja con mayo cítrica, y americana.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 9, 11, 12)

ENSALADAS & HUERTA

SALADS & GARDEN

Ensalada de tomates de la huerta con atún confitado 24€

Farm-fresh tomatoes, spring onions, olives and house-cured yellowfin tuna.

Tomates de huerta, cebolla tierna, aceitunas y atún de aleta amarilla confitado en casa.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 11, 12)

Espárragos al Jospé 18€

Green asparagus with romesco sauce and Espelette pepper.

Espárragos verdes con salsa romesco y pimienta de Espelette.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 8, 9, 12)

Ensalada templada de calabaza y ricotta 22€

Pumpkin and ricotta salad with sage, mixed greens and caramelized pecans.

Ensalada de calabaza ricota, salvia hojas verdes y nueces pecan caramelizadas.

ALLERGIES / ALERGIAS (7, 8, 12)

PASTA & ARROZ

PASTA & RICE

Ravioli de Bogavante 32€

Lobster ravioli with a mediterranean sauce of roasted tomato, extra virgin olive oil, and its coral emulsion.

Ravioli de bogavante con salsa mediterránea de tomate asado, AOVE y emulsión de su coral.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 3, 4, 8, 12)

Arroz meloso de pescado & marisco (min. 2 pers) 29€/pp

Rice with cuttlefish, squid and prawns, served with alioli.

Arroz, sepia, calamar y gambas con alioli.

ALLERGIES / ALERGIAS (2, 3, 4, 7, 12, 14)

Risotto de setas y trufa 28€

Mushroom rice with freshly grated truffle.

Arroz, setas y trufa recién rallada.

ALLERGIES / ALERGIAS (7, 8, 12)

A LA BRASA

GRILLED

Dorada a la sal (2 pers)

80€

Sea bream cooked in Es Trenc salt with seasonal vegetables, tartar sauce and romesco sauce.

Dorada cocinada en Sal de Es Trenc con verduras de temporada con salsa tártara y romesco.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 4, 7, 8, 10, 12)

Corvina la mallorquina

32€

Sea bass with baby spinach, raisins and pine nuts.

Corvina con espinacas baby, pasas y piñones.

ALLERGIES / ALERGIAS (4, 8, 12)

Pata de pulpo

32€

Roasted octopus leg with Josper-cooked ratte potatoes, pickled red onion, parsley and coriander salad.

Pata de pulpo asada con Patata ratte al Josper con cebolla roja encurtida, ensalada de perejil y cilantro.

ALLERGIES / ALERGIAS (12, 14)

Paletilla de cordero

33€

Low-temperature cooked lamb shoulder with couscous and dates.

Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura con cous cous y dátiles.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 7, 8)

Pollo Coquelet de Corral

26€

Free-range coquelet with seasonal vegetables and Sa Pobla potatoes, flavored with herbs from our garden.

Coquelet de corral con verduras de temporada y patató de Sa Pobla aromatizado con hierbas de nuestro jardín.

ALLERGIES / ALERGIAS (9, 12)

Solomillo de ternera

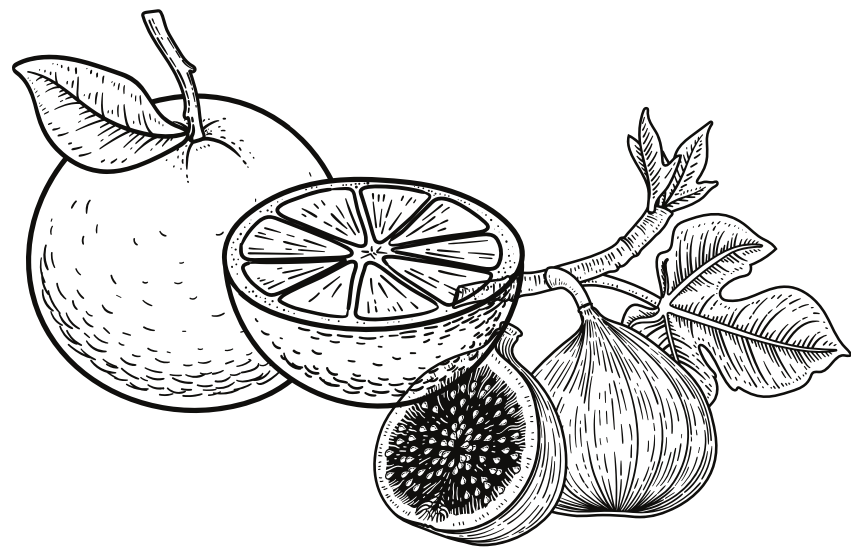
40€

Beef Tenderloin of beef with creamy mashed potatoes and buttered baby vegetables with fine herbs.

Solomillo de ternera con puré de patata y verduritas baby a la mantequilla de finas hierbas.

ALLERGIES / ALERGIAS (7, 12)





POSTRES

DESSERTS

Torrija coreana

10€

Spanish style french toast with salted caramel and sesame with vanilla ice cream.

Torrija, caramelo salado y sésamo con helado de vainilla.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

Tentación de chocolate con Baileys y almendras Mallorquinas

10€

Chocolate mousse with Baileys, chocolate financier, almonds and toasted white sesame ice cream.

Mousse de chocolate con Baileys, financier de chocolate, almendras y helado de sésamo blanco tostado.

ALLERGIES / ALERGIAS (1,3,5,6,7,8,11, 12)

Tiramisú de té matcha y yuzu

10€

Matcha and yuzu tiramisu with sablé cookie, cinnamon and coffee crumble, and violet ice cream.

Tiramisú de té matcha y yuzu, galleta sable, crumble de canela y café y helado de violeta.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 7, 8)

Umami entre Asia y el Mediterráneo

10€

Sweet potato mousse with ginger and cardamom, chocolate, miso and carob ganache, and orange sorbet with sake.

Mousse de boniato con jengibre y cardamomo, ganache de choco & miso y algarroba y sorbete de naranja con sake.

ALLERGIES / ALERGIAS (1,3,5,6,7,8,11,12)

Gelati & Sorbetti

10€

Lemon, strawberry, raspberry, mango, vanilla, chocolate, and amarena cherry.

Limón, fresa, frambuesa, mango, vainilla, chocolate y amarena.

ALLERGIES / ALERGIAS (1,3,5,6,7,8,11,12)

ALLERGIES

ALERGIAS

- (1) Gluten (2) Crustaceans / Crustáceos (3) Egg / Huevo (4) Fish / Pescado
(5) Peanut / Cacahuètes (6) Soy / Soja (7) Lactose / Lácteos (8) Nuts / Frutos secos
(9) Celery / Apio (10) Mustard / Mostaza (11) Sesame / Sésamo (12) Sulfates / Sulfitos
(13) Lupins / Altramuces (14) Mollusk / Moluscos