



## Restaurante Alborada

AVDA CONDESA SAGASTA 24, LEÓN (León)

Tel: 987221912

reservas@restaurantealborada.es



## VINOS



Impreso el 31/10/2025 11:04

### VINOS D.O. LEÓN

Gamonal

El Médico

Pincerna Sumiller

Pardevalles tinto

Baltasar (Mencía)

## VINOS D.O. BIERZO

Hombros	<input type="checkbox"/>
Losada	<input type="checkbox"/>
Tilenus Roble	<input type="checkbox"/>
Pétalos	<input type="checkbox"/>

## VINOS D.O. RIOJA

Azpilicueta	<input type="checkbox"/>
Luis Cañas	<input type="checkbox"/>
Ramón Bilbao Ed.Lmtd.	<input type="checkbox"/>
Marqués de Murrieta	<input type="checkbox"/>
Ondarre 7 parcelas	<input type="checkbox"/>


## VINOS D.O. RIBERA DEL DUERO

Emilio Moro	<input type="checkbox"/>
Hito (Bodega Cepa 21)	<input type="checkbox"/>
Abadía Retuerta	<input type="checkbox"/>
Finca Resalso	<input type="checkbox"/>
La Planta	<input type="checkbox"/>
Tomás Postigo	<input type="checkbox"/>
Pago de Carraovejas	<input type="checkbox"/>

## VINOS BLANCOS

Vinos D.O. León	<input type="checkbox"/>
Pardevalles Albarín	<input type="checkbox"/>

## VINOS RUEDA

José Pariente	
Mantel blanco barrica	
La Caprichosa (sobre lías)	


## VINOS ALBARIÑO

Terras Gauda	
Martín Codax	
Fillaboa	
Mar de Frades	

## VINOS RIVEIRO

O pequeno meín	
Cunqueiro III Millenium	













## VINOS GODELLO

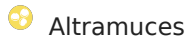
Val del Sil (sobre lías)	
Polvorete (Bodega Emilio Moro)	
Casar de Burbia	

## VINOS ROSADOS

Pardevalles	
Tampesta	
Gurdos	

### Información sobre Alérgenos

 Cereales con gluten	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado
 Cacahuetes	 Soja	 Leche	 Frutos de cáscara
 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 SO <sub>2</sub> (sulfitos)



Altramuces



Moluscos

La información de alérgenos se muestra conforme al **Reglamento (UE) nº 1169/2011** relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor.

Dependiendo de cada carta y de la información aportada por el establecimiento, los alérgenos de los platos **pueden aparecer reflejados o no**. Cuando se indiquen, la información tiene carácter **meramente informativo** y puede contener **errores u omisiones**, pudiendo existir además **trazas por contaminación cruzada**. Si los alérgenos **no se muestran** en la carta, el cliente debe **consultarlo expresamente en el establecimiento** antes de pedir o consumir.

La responsabilidad del establecimiento se refiere exclusivamente a la información que facilite **directamente al cliente** en el momento del pedido y del servicio, **una vez que el cliente haya comunicado expresamente sus alergias o intolerancias y solicitado confirmación** sobre la composición del plato. El cliente debe **informar** siempre de sus alergias/intolerancias y **confirmar** la idoneidad del plato antes de realizar el pedido y consumirlo. Los datos mostrados en ConMenu son **orientativos** y pueden contener errores u omisiones; **ConMenu no garantiza su exactitud ni asume responsabilidad alguna** por su uso.