



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 (Mencia)

VINOS D.O. BIERZO

Hombros 

Losada 

Tilenus Roble 

Pétalos 

VINOS D.O. RIOJA

Azpilicueta 

Luis Cañas 

Ramón Bilbao Ed.Lmtd. 

Marqués de Murrieta 

Ondarre 7 parcelas 

VINOS D.O. RIBERA DEL DUERO

Emilio Moro 

Hito (Bodega Cepa 21) 

Abadía Retuerta 

Finca Resalso 

La Planta 

Tomás Postigo 

Pago de Carraovejas 

VINOS BLANCOS

Vinos D.O. León 

Pardevalles Albarín 

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

 SO₂ (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.