VERMUT PIRIPI

	GLUTEN 1.	HUEVOS 2.	LACTEOS 3.	PESCADO 4.	MOLUSCOS 5.	CRUSTACEOS 6.	CACAHUETE 7.	FRUTOS CASCARA 8.	SOJA 9.	APIO 10.	MOSTAZA 11.	SESAMO 12.	ALTRAMUZ 13.	SULFITOS 14.
SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA				■										■
NAVAJAS RIAS GALLEGAS					■	■								■
PATE DE OSTRAS	■	■	■	■	■	■								■
MEJILLONES EN ESCABECHE					■									■
MEJILLONES EN SALSA DE VERMUT					■									■
ESPARRAGOS BLANCOS														■
PIMIENTO DE PIQUILLO RELLENO DE LANGOSTA Y VIEIRAS			■	■	■	■								■
ALCACHOFAS RELLENAS DE JAMON	■		■											■
MOUSSE DE CREMA TORTA DEL CASAR		■	■											■
TARRO DE ALMENDRA TRUFADA							■	■						■
TARRO DE ALMENDRA ROMERO							■	■						■
GILDA PIRIPI				■							■			■
GILDA DOBLE BOQUERON				■							■			■
GILDA DE ANCHOA Y QUESO			■	■							■			■
BOQUERONES EN VINAGRE				■										■
ANCHOAS AL VERMUT				■										■
ANCHOAS				■										■
CROQUETAS DE JAMON	■	■	■											■
BOCADILLO DE CALAMARES	■			■	■									■
RACION DE CALAMARES		■		■										■
ENSALADILLA RUSA DE TODA LA VIDA		■		■							■			■
ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA				■										■
TORTILLA DE PATATAS AL MOMENTO		■												■
HUEVOS ROTOS PIRIPI		■												■
HUEVOS ROTOS CON GAMBON		■												■
GAMBA BLANCA DE HUELVA						■								■
PATATAS BRAVAS														■
COQUINAS AL AJILLO Y VERMUT					■									■
DADOS DE SOLOMILLO AL AJILLO Y VERMUT														■
CAZON EN ADOBO	■			■							■	■		■
ALBONDIGAS DE TERNERA	■		■					■				■		■
CALLOS														■
CECINA														■
CHORIZO														■
SALCHICHON														■
JAMON														■
MOJAMA														■
SOBRASADA														■
TARTA DE QUESO		■	■											■
TARTA DE CHOCOLATE		■	■				■	■						■
ARROZ CON LECHE			■											■
HELADO DE VIOLETA			■											■
HELADO DE CHOCOLATE LECHE		■	■											■
HELADO DE VAINILLA		■	■											■
HELADO DE CHOCOLATE NEGRO		■	■											■