



Qué hacer... Para ir a un Hotel Playa Senator



Guías Prácticas de FACE. Mayo 2007

<p>En este segundo año, y tras la renovación del Acuerdo de colaboración entre FACE y la cadena de hoteles Playa Senator, ésta se compromete a ofrecer, dentro de su oferta hotelera, un menú sin gluten con las mayores garantías posibles.</p> <p>Para conseguir este objetivo se ha realizado una formación específica, a directores y jefes de cocina, sobre la Enfermedad Celíaca, la dieta sin gluten, que ha sido impartida por personal de FACE. Igualmente, se les ha informado de los procesos a seguir en la elaboración de los platos para evitar los problemas de contaminación cruzada. En este sentido, la cadena de hoteles informa que, para controlar la contaminación cruzada, los alimentos que se cocinan y preparan para los celíacos son elaborados con utensilios debidamente higienizados, o comprados y estrenados para la ocasión.</p>	<p>Por otro lado, la cadena se compromete a utilizar para la elaboración de sus platos especiales productos acreditados con la Marca de Garantía "Controlado por FACE", o que se encuentren dentro de la lista de alimentos vigente, lo que proporciona al celíaco mayor seguridad. Además, se ha establecido una línea de comunicación entre ambas entidades para actualizar la información sobre productos, recetas, métodos de control, etc.</p> <p>Para realizar un seguimiento del Acuerdo, se ha creado una comisión de seguimiento que ha evaluado los problemas surgidos en la implantación de estos menús durante el periodo del primer acuerdo, y que velará por el buen funcionamiento del acuerdo en este segundo año.</p> <p>Agradeceríamos que, al finalizar la estancia en el hotel, rellenéis el cuestionario de satisfacción, para poder contar con vuestra opinión.</p> <p>Para más información: www.celiacos.org/convenio_playasensor www.playasensor.com</p> <p>ATT. CLIENTE PLAYASENATOR 900.50.29.56</p> <p>DEPARTAMENTO RESERVAS 900.18.13.51 / 901.10.12.10 / 950.62.71.60</p>	<p>HOTELES QUE OFRECEN MENÚS PARA CELÍACOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Zimbali Playa Spa Hotel Hotel Vera Playa Club Hotel Playaluna Hotel Playalinda Playasol Spa Hotel Hotel Playazul Hotel Playacapricho Hotel Playadulce Hotel Playatropical Almuñecar Playa Spa Hotel Playacálida Spa Hotel Hotel Playabonita Hotel Marbella Playa Hotel Pinomar Playa Playabella Spa Gran Hotel Playaballena Spa Hotel Senator Cádiz Spa Hotel Hotel Playacanela Playacartaya Spa Hotel Playacanaria Spa Hotel Hotel Playaverde Senator España Spa Hotel Hotel Senator Gran Vía Senator Barcelona Spa Hotel 		
PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA TENER UN MENÚ SIN GLUTEN				
<p>1. Los huéspedes o la central de reservas notifican en la recepción que se van a hospedar en dicho hotel una persona o personas celíacas</p>				
<p>2. Recepción lo comunica al Gerente, y al personal de cocina y restaurante.</p>				
<p>3. A partir de ese momento, el Gerente, el Jefe de Cocina o el Responsable de F&B se ocupan personalmente de informar a los huéspedes de los menús y productos de los que disponen. El trato está personalizado.</p>				
ALMUERZO		CENA	<div style="text-align: center;">  <p>OASYS PARQUE TEMÁTICO DEL DESIERTO DE TABERNAS-ALMERÍA</p> <p>TAMBIÉN PLATOS SIN GLUTEN EN EL PARQUE TEMÁTICO DEL DESIERTO DE TABERNAS (ALMERÍA)*</p> <p><small>* IMPRESCINDIBLE NOTIFICAR EN LA RECEPCIÓN DEL PARQUE COMO MÍNIMO CON UN DÍA DE ANTELACIÓN A LA VISITA.</small></p> </div>	
LUNES	ESPAGUETI CON TOMATE FILETE MERLUZA EMPANADO BROCHETA DE PAVO FLAN DE HUEVO	LUNES		SOPA DE PASTA SOLOMILLO DE CERDO A LA PIMIENTA FILETE DE ROSADA PLANCHA FRUTA DEL TIEMPO
MARTES	CROQUETAS DE JAMON DORADA PLANCHA ENTRECOTTE PARILLA TOCINO DE CIELO	MARTES		PURE DE PATATA LENGUADO CON SALSA VERDE HAMBURGUESA DE POLLO MANZANA ASADA
MIÉCOLES	FLAN DE BERENJENA EN SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA CHOCO PLANCHA PECHUGA DE POLLO CON ENSALADA ARROZ CON LECHE	MIÉCOLES		CREMA DE VERDURAS CHULETAS DE CORDERO BACALAO GRATINADO BROWNIES
JUEVES	ARROZ CALDOSO LANGOSTINOS PLANCHA SOLOMILLO CERDO PLANCHA PESTIÑOS	JUEVES		PIZZA LIBRITO DE JAMON Y QUESO MERLUZA EN SALSA DE ALMENDRAS BARTOLILLOS



Qué hacer... Para ir a un Hotel Playa Senator



VIERNES	MACARRONES CON GAMBAS Y VERDURA SARDINAS PLANCHA LOMO MADRILEÑA TARTA DE CREMA DE QUESO	VIERNES	PASTEL DE CARNE ENTRECOTTE PLANCHA FILETE DE GALLO ROMANA FLAN DE HUEVO	
SÁBADO	HUEVOS MIMOSA (HUEVO COCIDO, ENSALADA Y SALSA ROSA) FILETE DE PEZ ESPADA PLANCHA FILETE DE TERNERA PARRILLA CON PATATAS CREMA CATALANA	SÁBADO	PASTEL DE VERDURAS DORADA RELLENA CHULETAS DE CORDERO BRAZO DE GITANO	
DOMINGO	PAELLA FILETE DE PERCA PLANCHA ALBONDIGA CON TOMATE FRUTA DEL TIEMPO	DOMINGO	CREPES DE TRIGO SARRACENO * SOLOMILLO DE CERDO RAPE POCHADO CON VERDURAS ARROZ CON LECHE	

***NOTA: aunque el trigo sarraceno por su nombre pueda parecer que contiene gluten, no es trigo en realidad, por lo que es un cereal libre de gluten. Es también conocido como alforfón.**