



OLD COUNTRY STORE

GUÍA DE ALÉRGENOS

PARA HUÉSPEDES CON ALERGIAS ALIMENTICIAS.

Esta información es aplicable a partir del 10/22/24

UNA NOTA IMPORTANTE PARA NUESTROS COMENSALES

Ya sea que desee un desayuno tradicional, una ensalada fresca o un plato estilo casero, nos gusta pensar que hay algo para todos en Cracker Barrel Old Country Store®. Sabiendo que algunos de nuestros invitados pueden tener necesidades dietéticas específicas, hemos creado una variedad de platos para asegurarnos de que todos en la mesa puedan disfrutar de una deliciosa comida adecuada para ellos.

La información proporcionada en esta guía se basa en declaraciones de ingredientes que nos proporcionan nuestros proveedores y destaca qué elementos del menú se preparan sin ingredientes que contengan alérgenos. Nuestras operaciones normales de cocina implican áreas de preparación y cocción compartidas, incluido el aceite de freidora común; por lo tanto, es posible el contacto cruzado de todos nuestros elementos de menú. Hemos identificado elementos del menú cocinados en nuestra freidora o en nuestra parrilla que pueden entrar en contacto con **TODOS** los alérgenos y están marcados con una **"Y"**. **Los artículos fritos y a la parrilla NO deben consumirse si es alérgico a los alimentos. No podemos garantizar que los elementos del menú enumerados estén completamente libres de alérgenos.** Con respecto al gluten, los elementos del menú que no contienen gluten no necesariamente cumplen con la definición de "sin gluten" para aquellos que son altamente sensibles. **Recomendamos a nuestros huéspedes con alergias alimentarias que hablen con el gerente del restaurante antes de realizar un pedido, para que la cocina conozca sus necesidades.**

Índice			
Desayuno		Almuerzo y Cena	
Clásicos de Cracker Barrel	1	Cenas al Estilo Sureño	7
Recién Salido de la Plancha	2	Verduras y Acompañamientos	8
Mañanas Estilo Country	2	Especiales para el Almuerzo	9
Especiales del Amanecer	2	Ensaladas al Estilo Country	9
Bocaditos de Cracker Barrel	2	Platillos de Sándwiches y Hamburguesas	9
Especialidades del Suroeste	3	Aderezos para Ensaladas	10
Acompañamientos para el Desayuno	3	Sopas Calientes	10
Menú de Desayuno para Niños	3	Menú de Almuerzo y Cena para Niños	10
Almuerzo y Cena		Bebidas	
El plato diario	4	Postres	
Especiales para Cenas Tempranas	4		11
Bocaditos de Cracker Barrel	4		
Favoritos de Cracker Barrel	5		
Probaditas de Cracker Barrel	6		
Nuestro Exclusivo Pollo Frito	7		
Clásicos Caseros	7		

“Cracker Barrel Old Country Store,” nombre y logo son marcas de servicio/marcas registradas de CBOCS Properties, Inc.
 ©2024 CBOCS Properties, Inc. La marca Coca-Cola® se utiliza con el permiso de Coca-Cola Company.



Menú de Desayuno

Y - Riesgo potencial de contacto cruzado con todos los alérgenos debido al método de cocción	Preparación			Alergias comunes								
	X - Los platillos del menú contienen un alérgeno específico	Frito (aceite de soja)	A la parrilla	Huevo	Pescado	Leche	Cacahuete	Ajonjolí	Mariscos	Soja	Nueces	Trigo
Clásicos de Cracker Barrel												
			Y	X						X		
			Y	X						X		
						X				X		X
						X				X		X
						X						
Carnes												
			Y									
			Y									
			Y									
			Y							X		
Carne de primera calidad												
	Y			X		X						X
						X				X		X
	Y			X		X				X		X
						X				X		X
			Y							X		
			Y			X		X		X		X
			Y			X		X		X		X
			Y			X		X		X		X
			Y							X		
			Y							X		
			Y							X		
			Y							X		
			Y			X				X		
	Y				X	X						
				X						X		
	Y			X	X					X		
				X						X		

nuestras operaciones normales de cocina implican áreas de preparación y cocción compartidas, incluido el aceite de freidora común; por lo tanto, es posible el contacto cruzado de todos nuestros elementos de menú

Y - Riesgo potencial de contacto cruzado con todos los alérgenos debido al método de cocción	Preparación		Alergias comunes								
	Frito (aceite de soja)	A la parrilla	Huevo	Pescado	Leche	Cacahuete	Ajonjolí	Mariscos	Soja	Nueces	Trigo
X - Los platillos del menú contienen un alérgeno específico											
Recién Salido de la Plancha (no incluye jarabe)											
Hotcakes de buttermilk		Y	X		X				X		X
Hotcakes con nueces		Y	X		X				X	X	X
French Toast		Y	X						X		X
Signature Fried Apple French Toast Bake			X		X				X		X
French Toast Horneado con Arándanos frescos			X		X				X		X
Hotcakes rellenos de cheesecake		Y	X		X				X		X
Jarabes											
Jarabe 100% Natural											
Jarabe de fresa											
Nuestro jarabe de arándano azul					X						
Jarabe sin azúcar											
Fruta para untar baja en azúcar											
Duraznos al estilo Country (fruta calentita y topping de crema batida)					X				X		
Manzana con especias y canela (fruta calentita y topping de crema batida)					X				X		
Crema batida de chocolate					X						
Mañanas al Estilo Country											
Bísquets Benny (sin carne)*			X		X				X		X
*ver opciones de carne para información sobre alérgenos											
New York Strip Steak n' Eggs*											
*Filete New York Strip de 10 onzas con sabrosa salsa de mantequilla		Y							X		X
*con dos huevos cocidos a la orden		Y	X						X		
Cacerola de Hashbrown con tocino y huevo	Y	Y	X		X				X		X
Cacerola de Hashbrown con bistec y huevo	Y	Y	X		X		X		X		X
Pollo Homestyle Chicken con French Toast y mantequilla batida	Y	Y	X		X				X		X
Tacos de Pancake (Sin Jarabe)		Y	X		X				X		X
Especiales del Amanecer											
Sándwich de huevo (con pan sourdough y mayonesa)		Y	X						X		X
Bísquets con salsa Gravy					X				X		X
Desayuno con bísquets (consulte los platillos del menú para obtener información sobre alérgenos)	Y	Y									
Bocaditos de Cracker Barrel											
Sunrise Pancake Special (consulte los platillos del menú para obtener información sobre alérgenos)											
Bísquets al estilo Beignet	Y				X						X
*con jarabe de nuez y mantequilla					X				X		
Bocaditos de Caserola de Hashbrown con todo	Y				X				X		X
*con salsa de Buttermilk Ranch			X		X						

nuestras operaciones normales de cocina implican áreas de preparación y cocción compartidas, incluido el aceite de freidora común; por lo tanto, es posible el contacto cruzado de todos nuestros elementos de menú

Y - Riesgo potencial de contacto cruzado con todos los alérgenos debido al método de cocción	Preparación			Alergias comunes							
	Frito (aceite de soja)	A la parrilla	Huevo	Pescado	Leche	Cacahuete	Ajonjolí	Mariscos	Soja	Nueces	Trigo
X - Los platillos del menú contienen un alérgeno específico											
Acompañamientos para el Desayuno											
Acompañamientos para el desayuno											
Cacerola de Hashbrown					X				X		X
Manzanas fritas											
Rebanadas de tomate											
Sémola de maíz de molido grueso									X		X
Acompañamientos de primera											
Fruta fresca de temporada											
Dos hotcakes de buttermilk con mantequilla batida		Y	X		X				X		X
Bocaditos de Caserola de Hashbrown	Y				X				X		X
Caserola de Hashbrown con todo		Y			X				X		X
Carnes											
Rebanadas gruesas de tocino		Y									
Tortitas de salchicha ahumada		Y									
Salchicha de pollo picante		Y							X		
Salchicha Impossible™ elaborada con plantas		Y							X		
Jamón curado en azúcar		Y							X		
Jamón estilo Country ahumado en madera de nogal americano		Y									
Misceláneos											
Pan tostado multigrano								X			X
Menú de Desayuno para Niños											
Mini hotcakes con confetti (sin mantequilla)		Y	X		X				X		X
Hotcakes de buttermilk (sin mantequilla)		Y	X		X				X		X
Huevos y bísquets		Y	X		X				X		X
Sándwich de bísquets para desayuno (consulte los platillos del menú para obtener información sobre alérgenos)											
Popote saborizante para la leche de los niños											

nuestras operaciones normales de cocina implican áreas de preparación y cocción compartidas, incluido el aceite de freidora común; por lo tanto, es posible el contacto cruzado de todos nuestros elementos de menú

Menú de Almuerzo/Cena											
Y - Riesgo potencial de contacto cruzado con todos los alérgenos debido al método de cocción X - Los platillos del menú contienen un alérgeno específico	Preparación		Alergias comunes								
	Frito (aceite de soja)	A la parrilla	Huevo	Pescado	Leche	Cacahuete	Ajonjolí	Mariscos	Soja	Nueces	Trigo
El plato diario (The Daily Dish)											
Lunes pollo con arroz		Y			X				X		X
Chuletas de cerdo fritas del martes	Y				X				X		X
Miércoles de pollo con brócoli y queso cheddar					X				X		X
Jueves de pavo con relleno (incluye pavo y salsa Gravy)					X				X		X
*con relleno de pan de elote			X		X				X		X
Viernes de pescado frito: filetes de bacalao frito	Y			X					X		X
*con salsa tártara			X						X		
Sábado Costillas BBQ Sureñas									X		
Pastel de pollo del domingo (Chicken pot pie)			X		X				X		X
Especiales para cenas tempranas (Early Dinner Deals)											
Chicken n' Dumplins					X				X		X
Meatloaf (pastel de carne)			X						X		X
Homestyle Chicken	Y		X		X				X		X
Smoky Southern Grilled Chicken		Y							X		
Sirloin Steak Tips (seasoned with garlic butter sauce)		Y			X				X		X
Bocaditos de Cracker Barrel											
Bísquets al estilo Beignets	Y				X						X
*con jarabe de nuez con mantequilla					X				X		
Bocaditos de Caserola de Hashbrown con todo	Y				X				X		X
*con salsa de Buttermilk Ranch			X		X						
Pepinillos fritos al estilo Country	Y										X
*con salsa Buttermilk Ranch			X		X						
Bocaditos de queso de cheddar blanco	Y		X		X				X		X
*con salsa de Buttermilk Ranch			X		X						

nuestras operaciones normales de cocina implican áreas de preparación y cocción compartidas, incluido el aceite de freidora común; por lo tanto, es posible el contacto cruzado de todos nuestros elementos de menú

Y - Riesgo potencial de contacto cruzado con todos los alérgenos debido al método de cocción	Preparación		Alergias comunes								
	Frito (aceite de soja)	A la parrilla	Huevo	Pescado	Leche	Cacahuete	Ajonjolí	Mariscos	Soja	Nueces	Trigo
X - Los platillos del menú contienen un alérgeno específico											
Favoritos de Cracker Barrel											
Bistec frito al estilo Country (simple)*.	Y		X		X						X
*con salsa Sawmill Gravy					X				X		X
Meatloaf (pastel de carne)			X					X			X
Pastel de pastor con cazuela de papas fritas		Y			X			X			X
Pollo y Dumplins					X			X			X
Pollo frito (Pollo estilo casero con salsa Sawmill Gravy)	Y		X		X			X			X
Tiras de pollo a la parrilla		Y						X			
Tiras de pollo empanadas a mano (opción de salsas a elegir abajo)	Y		X		X			X			X
Aderezo Ranch con eneldo y pepinillos			X		X						
Salsa de miel y mostaza (Honey Mustard Sauce)			X								
Salsa BBQ								X			
Jamón curado en azúcar		Y						X			
Jamón estilo Country ahumado en madera de nogal americano		Y									
Bagre de piscifactoría (a la plancha)		Y		X				X			
Bagre de piscifactoría (frito)*	Y			X							
*con Hushpuppy	Y		X		X			X			X
*con salsa tártara			X					X			
Asado dominical					X			X			X
*con puré de patatas					X			X			

nuestras operaciones normales de cocina implican áreas de preparación y cocción compartidas, incluido el aceite de freidora común; por lo tanto, es posible el contacto cruzado de todos nuestros elementos de menú

Y - Riesgo potencial de contacto cruzado con todos los alérgenos debido al método de cocción	Preparación		Alergias comunes									
	X - Los platillos del menú contienen un alérgeno específico	Frito (aceite de soja)	A la parrilla	Huevo	Pescado	Leche	Cacahuete	Ajonjolí	Mariscos	Soja	Nueces	Trigo
Probaditas de Cracker Barrel												
New York Strip Steak n' Shrimp Combo												
Filete New York Strip de 10 onzas con sabrosa salsa de mantequilla		Y								X		X
Camarones fritos*	Y					X			X			X
*con Hushpuppy	Y		X			X				X		X
*con salsa de cóctel					X							
New York Strip Steak n' Chicken Combo												
Filete New York Strip de 10 onzas con sabrosa salsa de mantequilla		Y								X		X
Pollo Ahumado a la Parrilla al Estilo Sureño		Y								X		
Tiras de pollo empanadas a mano (opción de salsas a elegir abajo)	Y		X			X				X		X
Probaditas clásicas de Cracker Barrel												
Meatloaf (pastel de carne)			X							X		X
Pollo al Estilo Casero	Y		X			X				X		X
Pollo y Dumplins						X				X		X

nuestras operaciones normales de cocina implican áreas de preparación y cocción compartidas, incluido el aceite de freidora común; por lo tanto, es posible el contacto cruzado de todos nuestros elementos de menú

Y - Riesgo potencial de contacto cruzado con todos los alérgenos debido al método de cocción	Preparación		Alergias comunes									
	X - Los platillos del menú contienen un alérgeno específico	Frito (aceite de soja)	A la parrilla	Huevo	Pescado	Leche	Cacahuete	Ajonjolí	Mariscos	Soja	Nueces	Trigo
Nuestro Exclusivo Pollo Frito												
Caserola de Hashbrown	Y											X
Pollo Homestyle Chicken	Y			X		X				X		X
Mac n' Cheese con salsa Buffalo Buttermilk Ranch	Y			X		X				X		X
Clásicos Caseros												
Lunes de pollo a la parrilla con tocino de arce			Y	X		X				X		
Bistec de hamburguesa (sazonado con glaseado de mantequilla de ajo)			Y					X		X		X
Bistec de hamburguesa: Cubierto con cebollas y salsa Gravy de Roast Beef			Y			X		X		X		X
Tarta de pollo (Chicken pot pie)				X		X				X		X
Bagre de piscifactoría estadounidense (a la plancha)			Y		X					X		
Bagre de piscifactoría estadounidense (frito)	Y				X							
*con salsa tártara				X						X		
Plato de verduras estilo Country (véase Verduras y Acompañamientos)												
Cenas al Estilo Sureño												
Bistec de lomo de res a la parrilla (sazonado con glaseado de mantequilla de ajo)			Y					X		X		X
Trucha arco iris a la plancha con limón y pimienta			Y		X					X		
Camarones fritos al estilo Country	Y					X			X			X
*con Hushpuppy	Y			X		X				X		X
*con salsa de cóctel					X							
Filete de eglefino frito y crujiente empanado con harina de maíz (sólo en establecimientos participantes)	Y				X					X		
*con salsa tártara				X						X		

nuestras operaciones normales de cocina implican áreas de preparación y cocción compartidas, incluido el aceite de freidora común; por lo tanto, es posible el contacto cruzado de todos nuestros elementos de menú

Y - Riesgo potencial de contacto cruzado con todos los alérgenos debido al método de cocción	Preparación		Alergias comunes									
	X - Los platillos del menú contienen un alérgeno específico	Frito (aceite de soja)	A la parrilla	Huevo	Pescado	Leche	Cacahuete	Ajonjolí	Mariscos	Soja	Nueces	Trigo
Verduras y Acompañamientos												
Selección de panes												
Bísquets de buttermilk						X			X			X
Panques de elote			X		X				X			X
Acompañamientos estilo Country												
Sémola de maíz de molido grueso									X			X
Caserola de Hashbrown					X				X			X
Puré de papas					X				X			
Papas fritas de corte grueso	Y											
Macaroni n' Cheese					X				X			X
Dumplings					X				X			X
Okra empanada frita	Y											X
Zanahorias pequeñas dulces enteras									X			
Granos de maíz enteros									X			
Frijoles pintos												
Ejotes al estilo Country												
Brócoli al vapor*									X			X
*añadir salsa de queso						X			X			X
Nabos verdes												
Ensalada de col			X						X			
Manzanas fritas												
La cacerola de camote contiene nueces					X				X	X		
Relleno de pan de elote			X		X				X			X
Acompañamientos de primera												
Fruta fresca de temporada												
Dos hotcakes de buttermilk con mantequilla batida			Y	X	X				X			X
Bocaditos de Caserola de Hashbrown	Y				X				X			X
Caserola Hashbrown con todo			Y		X				X			X
Camote horneado con todo, contiene nueces					X				X	X		
Papa horneada con todo					X							
Puré de papas con todo					X				X			
Bocaditos de Caserola de Hashbrown	Y				X				X			X
Macaroni n' Cheese con tocino					X				X			X
Caserola Hashbrown con todo			Y		X				X			X
Tazón de frijoles pintos												
Tazón de nabos verdes*.												
*con guarnición de rebanadas de huevo				X								
Frijoles y verduras*												
*con guarnición de rebanadas de huevo sobre lechugas verdes				X								

nuestras operaciones normales de cocina implican áreas de preparación y cocción compartidas, incluido el aceite de freidora común; por lo tanto, es posible el contacto cruzado de todos nuestros elementos de menú

Y - Riesgo potencial de contacto cruzado con todos los alérgenos debido al método de cocción	Preparación		Alergias comunes									
	X - Los platillos del menú contienen un alérgeno específico	Frito (aceite de soja)	A la parrilla	Huevo	Pescado	Leche	Cacahuete	Ajonjolí	Mariscos	Soja	Nueces	Trigo
Especiales de Almuerzo												
Lunes de pollo y Dumplins						X				X		X
Martes de Meatloaf (pastel de carne)			X							X		X
Miércoles de pollo con brócoli y queso cheddar						X				X		X
Jueves de pavo con relleno (incluye pavo y salsa Gravy)						X				X		X
*con relleno de pan de elote			X			X				X		X
De lunes a viernes elige 2 combinaciones al estilo Country												
Ensalada de la casa						X						X
Papa horneada con todo						X						
Camote horneado con todo, contiene nueces						X				X	X	
Ensaladas al Estilo Country												
Ensalada de pollo al estilo casero (Pechuga de pollo ahumada a la parrilla al estilo sureño)			Y	X		X				X		X
Ensalada de pollo al estilo casero (Pechuga de pollo Homestyle Chicken)	Y			X		X				X		X
Ensalada de la casa						X						X
Platillos de Sándwiches y Hamburguesas												
BLT de pollo al estilo casero (Pechuga de pollo ahumada al estilo sureño a la parrilla)			Y	X				X				X
BLT de pollo al estilo casero (Pollo Homestyle Chicken Breast)	Y			X		X		X		X		X
Hamburguesa con queso Cracker Barrel			Y	X		X		X		X		X

nuestras operaciones normales de cocina implican áreas de preparación y cocción compartidas, incluido el aceite de freidora común; por lo tanto, es posible el contacto cruzado de todos nuestros elementos de menú

Y - Riesgo potencial de contacto cruzado con todos los alérgenos debido al método de cocción	Preparación			Alergias comunes							
	Frito (aceite de soja)	A la parrilla	Huevo	Pescado	Leche	Cacahuete	Ajonjolí	Mariscos	Soja	Nueces	Trigo
X - Los platillos del menú contienen un alérgeno específico											
Aderezos para Ensalada											
Vinagreta balsámica de hierbas											
Blue Cheese			X		X				X		
Buttermilk Ranch			X		X						
Mostaza con miel (Honey Mustard)			X								
Aderezo Ranch con eneldo y pepinillos			X		X						
Sopas Calientes											
Sopa de fideos con carne			X		X				X		X
Sopa de fideos con pollo			X		X				X		X
Sopa de tarta de pollo (Chicken pot pie)					X				X		X
Chili			X		X				X		X
Sopa de papas al estilo Country					X				X		X
Sopa de papas					X				X		X
Sopa de fideos con pavo			X		X				X		X
Sustanciosa sopa de verduras con carne			X						X		X
Sopa de verduras					X				X		X
Menú de Almuerzo y Cena para Niños											
Hamburguesas de queso Lil' Barrel		Y			X		X				X
Sándwich de queso a la plancha		Y			X				X		X
Tiras de pollo a la parrilla		Y							X		
Tiras de pollo frito empanado a mano	Y		X		X				X		X
Salsa BBQ									X		
Aderezo Ranch con eneldo y pepinillos			X		X						
Salsa de miel y mostaza (Honey Mustard Sauce)			X								
Macaroni n' Cheese					X				X		X
Plato de verduras y acompañamientos estilo country (véase Verduras y Acompañamientos)											
Camarones crujientes Rockin' (solamente camarones)	Y				X			X			X
*con Hushpuppy	Y		X		X				X		X
*con papas fritas de corte grueso	Y										
*con salsa de cóctel				X							

nuestras operaciones normales de cocina implican áreas de preparación y cocción compartidas, incluido el aceite de freidora común; por lo tanto, es posible el contacto cruzado de todos nuestros elementos de menú

Y - Riesgo potencial de contacto cruzado con todos los alérgenos debido al método de cocción	Preparación		Alergias comunes								
	Frito (aceite de soja)	A la parrilla	Huevo	Pescado	Leche	Cacahuete	Ajonjolí	Mariscos	Soja	Nueces	Trigo
X - Los platillos del menú contienen un alérgeno específico											
Café Artesanal (Helado o Caliente)											
Café con leche, simple					X						
Café con leche y vainilla					X						
Café con leche y caramelo					X						
Moca					X						
Té Helado y Bebidas											
Té helado sin azúcar											
Té helado endulzado											
Té de durazno											
Leche para café al estilo sureño											
Limonada											
Chocolate caliente					X						
Leche (descremada, semidescremada, entera, chocolate)					X						
Jugo de naranja											
Jugo de manzana											
Refrescos (Cocoa-Cola®, Sprite, Mello Yello, Dr. Pepper, Diet Coke, Cocoa-Cola® Zero Sugar, Cocoa-Cola® Cherry, Seagram's Ginger Ale)											
Stewart's Root Beer en botella											
Café (descafeinado o regular)											
Té caliente (Twinings® of London)											
Postres											
Pastel Double Fudge Coca-Cola®*			X		X				X		X
*con una bola de helado de vainilla					X				X		
Bísquets al estilo Beignet*	Y				X						X
*con jarabe de nuez y mantequilla					X				X		
Tarta de durazno*									X		X
*con una bola de helado de vainilla					X				X		

nuestras operaciones normales de cocina implican áreas de preparación y cocción compartidas, incluido el aceite de freidora común; por lo tanto, es posible el contacto cruzado de todos nuestros elementos de menú