

# Listado de ingredientes y alérgenos carta cocina octubre 2024

## Proteínas.

Solomillo de cerdo ibérico Wellington sobre base de brotes verdes acompañado de salsa de setas y foie.



#### **Ingredientes:**

Solomillo Wellington. Solomillo de cerdo ibérico, relleno (cebolla pochada (cebolla, aceite de oliva y sal), mezcla de setas (seta shitake, gírgola, champiñón, nameco y boletus edulis), foie gras de pato, vino **Oporto** (sulfitos), sal, pimienta blanca y nuez moscada), hojaldre milhojas (harina de trigo (gluten), agua, mantequilla (leche) pasteurizada (nata (leche) pasteurizada y fermentos lácticos (leche), vinagre (sulfitos) de vino (vinagre de vino y antioxidante: dióxido de azufre (sulfitos) y sal.

<u>Terminación</u>. **Yema (huevo)** pasteurizada y **nata (leche)** pasteurizada **(nata** 20,5% (c.g) **(leche)**; almidón modificado; proteína de **leche**; **mazada**; estabilizadores: E-407, E-466; emulsionantes: E-471, E-472b)

Salsa de setas y foie. Jugo de carne (fondo (agua, carne de ternera, cebolla, tomate, vino (sulfitos), vino Oloroso (sulfitos), zanahoria, pimienta negra, laurel, tomillo, clavo), agua y fécula de patata), setas shitake, nata (leche) pasteurizada (nata 20,5% (c.g) (leche); almidón modificado; proteína de leche; mazada; estabilizadores: E-407, E-466; emulsionantes: E-471, E-472b) y foie gras de pato.

Brotes verdes aliñados. Brotes (brotes de batavia roja, brotes de espinaca, rúcula, brotes de acelga roja) y vinagre de Módena (vinagre de vino, concentrado de mosto, color caramelo de mosto, jarabe de azúcar invertido, almidón modificado de maíz, espesante goma xantana y antioxidante: metabisulfito potásico).

Puede contener soja, pescado, mostaza, moluscos, sésamo, frutos de cáscara, crustáceos, cacahuetes y apio.

#### **Opciones:**

Opción patata asada. Patatas y conservador: metabisulfito sódico), aceite de oliva, cebolla pochada (cebolla, aceite de girasol y sal) y sal.

Opción hogaza de masa madre. Harina de **trigo** (**gluten**), agua, masa madre (*harina de trigo* (**gluten**) y agua), sal, levadura (*Saccharomyces cerivisiae*) y emulgente (E-491)) y aceite de oliva.

Opción hogaza integral. Harina **integral**, agua, masa madre (harina de **trigo** (gluten) y agua), sal, levadura ((Saccharomyces cerivisiae) y emulgente (E-491)) y aceite de oliva. <u>Terminación</u>. Semillas troceadas de alforfón.

Opción de hogaza de espelta y chia. Harina de **espelta** (**gluten**) ecológica, agua, escaldado harina (harina de **espelta** (**gluten**) integral ecológica y agua), masa madre (harina de **trigo** (**gluten**) y agua), chía hidratada (semillas de chia y agua), zumo de naranja, sal y levadura ((Saccharomyces cerivisiae) y emulgente (E-491)). Terminación. Semillas de chía.

Opción centeno y semillas. Harina de **trigo (gluten)**, pre-fermento (agua, harina de **centeno** (**gluten**) y levadura fresca ((Saccharomyces cerivisiae) y emulgente (E-491)), agua, masa madre (harina de **trigo** (**gluten**) y agua), semillas hidratadas (copos de **centeno** (**gluten**), **sésamo**, semillas de girasol y linaza), sal, miel y levadura ((Saccharomyces cerivisiae) y emulgente (E-491)).

Terminación. Semillas (copos de centeno (gluten), sésamo, semillas de girasol y linaza).

Opción hogaza sin gluten. Agua, almidón de maíz, almidón de trigo (sin gluten), harina de teff, azúcar de caña moreno, almidón de tapioca, harina de arroz, harina de avena (sin gluten), harina de lino, harina de quinoa, semillas de chía, sal, espesantes (goma guar, goma xantana), levadura, harina de algarroba, estabilizante (hipromelosa), gasificante (bicarbonato sódico), fermento natural de quinoa, fermento natural de teff, fermento natural de trigo sarraceno. Puede contener **frutos de cáscara y ovoproductos**.

### Condiciones de conservación:

Mantener en refrigeración.