

Pechuga de pollo marinada cortada a cuchillo acompañada de salsa chimichurri.



Pechuga marinada. Pechuga de pollo, zumo de naranja, hierbas cajún (*cayena, sal, aceite de girasol, cebolla, pimienta negra, ajo, cominos, tomillo, orégano* y anti aglomerante E-551), hierbas provenzales (*romero, albahaca, mejorana y orégano*), humo (*emulgente, glicerina E-422 y aroma de humo*), aceite de oliva, pimentón dulce y sal.

Salsa chimichurri. Vinagre de vino, aceite refinado de girasol, tomate en dados (tomate, zumo de tomate, corrector de acidez (ácido cítrico) y endurecedor (cloruro cálcico)), pimiento, cebolla, ajo, especias, **mostaza**, sal y espesante (goma xantana).

Brotos verdes. Brotes de batavia roja, brotes de espinaca, rúcula, brotes de acelga roja.

Alérgenos.



Los productos anteriormente expuestos contienen los alérgenos mencionados en cada uno de ellos.

Además, en la cocina en el que estos se elaboran se trabaja con los siguientes alérgenos:

Soja
Pescado.
Mostaza.
Lácteos

Huevo.
Sésamo.
Gluten.
Frutos de cáscara.
Sulfitos.
Crustáceos.
Cacahuets.
Apio.

*****Los productos de la pesca aquí expuestos han sido sometidos a congelación en los términos establecidos en el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre la prevención de la parasitosis por anisakis".