

Listado de ingredientes y alérgenos carta de cocina Navidad 2022.

Medallón de solomillo Wellington.



Solomillo Wellington. Solomillo de ternera, foie de pato, cebolla, hongos, masa de hojaldre bañada con **huevo** pasteurizado y azúcar glass (*harina de trigo (gluten)*), *mantequilla (leche) pasteurizada (nata (leche), fermentos lácticos y colorante (E 160a))*, **vinagre (sulfitos)** y **sal**), **vino Oporto (sulfitos)**, aceite de oliva, pimienta blanca y sal.

Salsa de hongos y foie. Jugo de carne (*fondo oscuro (agua, carne de ternera, tomate, cebolla, vino oloroso (sulfitos), vino (sulfitos), zanahoria, tomillo, pimienta, clavo y laurel) y fécula de patata.*), **nata (leche) pasteurizada (nata 20,5% (c.g); almidón modificado; proteína de leche; mazada; estabilizadores: E-407, E-466; emulsionantes: E-471, E-472b)** y salsa de trufa (*champiñones (Agaricus Bisporus) aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, trufa de verano 7% (Tuber Aestivium Vitt), aceituna negra, sal y aromas)* y foie de pato.

Verduras salteadas. Zanahoria, tirabeques y nabo.

Alérgenos.



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

Estos además pueden contener trazas de:

Soja.
Gluten.
Frutos de cáscara.
Sulfitos
Crustáceos.
Cacahuets.
Apio.

Pescado.
Mostaza.
Moluscos.
Lácteos.
Huevo.
Sésamo.