Listado de ingredientes y alérgenos carta de cocina Navidad 2022.

Paté en croüte.

Interior. Panceta de cerdo, pechuga de pollo, **nata** (**leche**) pasteurizada ***(nata** pasteurizada y estabilizante E-407)*, muslo de pollo, aguja de cerdo, lagarto de cerdo, **vino** (**sulfitos**) blanco, **pistachos (frutos secos)** tostados, piel de pollo, orejones *(albaricoque deshuesado y desecado, conservante (**dióxido de azufre (sulfitos)**) y antioxidante E-300)*, sal y pimienta.

Hojaldre. Harina de **trigo (gluten)**, **mantequilla** (**leche**) pasteurizada ***(nata (leche)** pasteurizada y fermentos **lácticos (leche))***, almidón de maíz, agua, **huevo** pasteurizado, sal, **vinagre** (sulfitos) de vino blanco *(vinagre de vino blanco, **conservador E-220 (anhidrido sulfuroso))***, azúcar, **yema** (**huevo)** pasteurizada

Gelé. Consomé *(agua, carne de ternera, huesos de ternera y pollo, **clara (huevo)** pasteurizada, tomate, zanahoria, **apio**, puerro y sal)*, **Oporto** (**sulfitos**), gelatina.

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.
Cacahuetes.

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