

## **Pechuga de pavo wellington.**



Pavo. Pavo macerado (*pechuga de pollo, **leche**, cúrcuma y sal*), cebolla, pimienta roja asado, aceite de oliva y sal.

Hojaldre exterior. Masa de hojaldre bañada con **huevo** pasteurizado y azúcar glass (*harina de **trigo (gluten)**, **mantequilla (leche)** pasteurizada (**nata**, fermentos lácticos y colorante (E 160a)), **vinagre (sulfitos)** y sal*).

Salsa de miel especiada. Miel, zumo de limón y hierbas provenzales (*romero, albahaca, mejorana y orégano*).

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

Opción arroz basmático con hierbas. Arroz basmático, hierbas provenzales (*romero, albahaca, mejorana y orégano*), albahaca, ajo, aceite de oliva y sal.

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

## **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.  
Cacahuetes.  
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".