

Listado de ingredientes y alérgenos carta cocina septiembre 2023

Mini platos.

Pechuga de pollo marinada acompañada de salsa chimichurri casera.



Ingredientes:

Pechuga marinada. Pechuga de pollo, zumo de naranja, aceite de oliva, pimentón dulce, sal, 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*).

Salsa chimichurri. 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)), pimienta, cebolla, ajo, especias, mostaza, sal y espesante (goma xantana)*), aceite de oliva, hierbas chimichurri (*orégano, perejil, sal, estragón, pimentón, ajo, pimienta negra y cayena*), miel, sal, comino, ajo y pimentón dulce.

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

Opción patata asada. Patatas (*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 cerevisiae*) 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 cerevisiae*) y emulgente (*E-491*) y aceite de oliva.

Terminación. 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 cerevisiae*) y emulgente (E-491).

Terminación. Semillas de chía.

Condiciones de conservación:

Mantener en refrigeración.

Alérgenos.



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

Además, en la zona donde se elaboran se trabaja con los siguientes alérgenos:

Soja.

Pescado.

Mostaza

Moluscos.

Lácteos

Huevos.

Sésamo.

Gluten.

Frutos de cáscara.

Sulfitos

Crustáceos.

Cacahuets.

Apio.

Altramuces.