

Listado de ingredientes y alérgenos carta cocina septiembre 2023

Mini platos.

Roast beef acompañado de jugo de carne.



Ingredientes:

Roast beef. Lomo, aceite de oliva y sal gorda.

Jugo de carne. Fondo (*agua, carne de ternera, cebolla, tomate, vino (sulfitos), vino Oloroso (sulfitos), zanahoria, pimienta negra, laurel, tomillo, clavo*), agua y fécula de patata.

Sal mediterránea. Sal marina, orégano, ajedrea, tomillo, romero y corteza de limón.

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.