

Listado de ingredientes y alérgenos carta de cocina Navidad 2022.

Solomillo Wellington entero.



Solomillo Wellington. Solomillo de ternera, foie mi-cuit (*hígado de pato, sal, pimienta, sal nítrica y armagnac*), cebolla, boletus edulis, 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*), **vino Oporto (sulfitos)**, azúcar, 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*) 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.