

LA ALQUERÍA

# INFORMACION SOBRE ALÉRGENOS

Reglamento EU 1169/2011

13 de diciembre de 2014

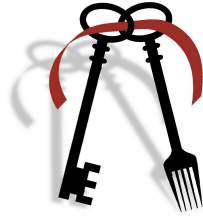
Esta información, aunque pormenorizada, es siempre orientativa y no tiene carácter contractual. Tomamos muy en serio nuestro trabajo y vuestro disfrute, pero necesitamos que nos ayudéis.

Intentamos que esta guía sea todo lo veraz y precisa posible pero, si tienes algún problema de alergia y/o intolerancia, necesitamos conocer esa información lo antes posible para poder ofrecer unas preparaciones seguras y satisfactorias.

**Declinamos nuestra responsabilidad** en el caso que el comensal no nos informe de forma **expresa y precisa** de su afección previamente a la toma de comanda, dado que siempre existe la posibilidad de contaminación cruzada con otras preparaciones.

Tan solo disponemos de un espacio físico de cocina y preparamos muchos y variados alimentos. Gracias por facilitar nuestro trabajo.

A continuación os detallamos todos los alérgenos, plato por plato, de nuestra carta actual:



LA ALQUERÍA

## Entrantes

**Berenjena en tempura con hummus y miel**

Gluten, sésamo y trazas de huevo y frutos secos

-----

**Foie-gras mi-cuit con sésamo-sal, puré de albaricoque, balsámico y flores**

Sesamo, sulfitos y gluten. Trazas de frutos secos

-----

**Anchoas con caviar de berenjena y yema**

Huevo

-----

**Arroz cremoso con hongos y trufa**

Leche. Trazas de Apio y zanahoria

-----

**Carpaccio de atún curado a las cinco pimientos con helado de pimientos de piquillo**

Soja, huevo y leche

-----

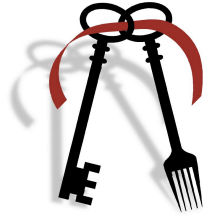
**Garbanzos pedrosillanos con langostinos a la antigua**

Zanahoria y apio

-----

**Raviolis de huevo trufado sobre fondo de foie-gras y escamas de cecina de Teruel**

Gluten y leche



LA ALQUERÍA

## Carnes

**Manitas de cerdo con cigalas y aceite al aroma de vainilla**

Zanahoria, apio y sulfitos

-----

**Raviolis crujientes de ternasco y borraja con salsa de setas**

Gluten, huevo, zanahoria, apio y sulfitos. Trazas de frutos secos

-----

**Solomillo de ternera con salsa de senderuelas y foie-gras caramelizado**

Leche

-----

**Cochinillo confitado y asado con fondo de estragón y mostaza**

Mostaza y sulfitos. Trazas de apio y zanahoria

-----

**Ternasco glaseado al aroma de regaliz**

Sulfitos. Trazas de apio y zanahoria

-----

**Carpaccio de ternera con lascas de queso curado y jugo de trufa**

Leche

## Pescados

**Pulpo a la brasa con mazapán de pimentón y ensalada cítrica**

Frutos secos y leche

-----

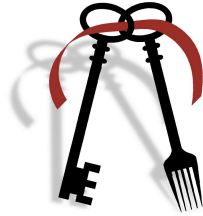
**Atún braseado con vinagreta de cerezas especiada**

Sulfitos

-----

**Rulo de bacalao y panceta con aceite Empeltre del Matarraña y yema templada**

Huevo



LA ALQUERÍA

## Postres

**Coulant de chocolate con helado de Maracuyá y cremoso de coco**  
Huevo, leche y frutos secos

-----

**Granizado de rooibos y framuesa con helado de lavanda**  
Leche

-----

**Tarta Toffee de chocolate y nata**  
Gluten, leche, frutos secos y huevo

-----

**Tarta Tatín con helado de vainilla y crema inglesa**  
Gluten, leche. Trazas de frutos secos y huevo

-----

**Torrija de pistacho con helado de vainilla y chocolate**  
Gluten, leche. Trazas de frutos secos y huevo

-----

**Tocino de cielo con coulis de frutos rojos**  
Huevo

-----

**Rulo de chocolate con azafrán y coco en crema helada y confit de kumquats**  
Leche, soja y gluten. Trazas de frutos secos y huevo

-----

**Mousse de chocolate negro con crema helada de naranja**  
Leche y huevo

-----

**Banda crujiente de melocotón en vino asado con helado de yogur**  
Sulfitos, leche y gluten. Trazas de frutos secos y huevo