

# PLATS

Lupin Céliéri Arachides Crustacés Fruits à coques Gluten Oeufs Lait Mollusques Moutarde Poissons Sésame Soja Sulfités

## FROID

	Lupin	Céliéri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfités
Saumon mariné à la crème fraîche			T	T					T					
'Esqueixada' de morue				T					T					
Salade russe														
Salade verte avec graines			T											
Poivron grillé à la morue				T										
Guacamole avec nachos maison		T												
Houmous avec légumes croquants														
Tartare de thon Balfegó à l'avocat			T	T					T					
Sardine fumée par friction de bois sec				T					T					
Anchois de Vinaròs			T	T					T					
Moules à la vinaigrette de vermouth				T							T			
Huitre du Delta de l'Ebre				T							T			
Ceviche d'huître				T										
Carpaccio de thon Balfegó avec 3 vinaigrettes				T					T					
Carpaccio de boeuf et sauce au parmesan			T	T					T					
Coca de thon Balfegó				T					T					
Coca avec anchois de Vinaròs			T	T					T					
Coca avec sardine fumée par friction de bois sec				T					T					
Jambon ibérique de gland														
Plateau de fromages bio			T									T		
Olives 'cachonditas'														

## CHAUD

Crevettes à la sauce à l'ail									T		T			
Brioche de porc effiloché				T			T			T		T		
Poivrons de Padrón				T			T	T	T		T			
Les boulettes de viande d'Adolfina			T					T				T		
Porc en sauce d'Herminia														
Notre torrezno					T							T		
Oeufs au jambon ibérique de gland				T				T	T		T		T	
Oeufs au boudin noir bio à l'oignon				T				T	T		T		T	
Bravas avec chorizo ibérique haché				T				T	T		T		T	
Calamar méditerranéen à l'andalousie				T				T			T			
Calmars à la romaine				T				T			T		T	
Poulet fermier croustillant				T				T	T	T		T	T	
Tempura de légumes				T				T	T	T		T		
Croquettes de jambon ibérique				T				T		T		T	T	
Croquettes de poulet rôti				T				T		T		T		
Beignets de morue				T				T	T	T			T	
Coca de filet de vache maturé														
Coca de filet de porc ibérique grillé														
Boudin noir bio à l'oignon					T			T	T		T		T	T
Moules avec agrumes, laurier, ail et oignon				T							T			
Moules avec vin blanc, céleri, ail et persil				T							T			
Maxicannellonis de notre chef Mercè		T		T	T				T		T			
Rigatoni à la bolognaise														
Pain													T	

# PLATS

Lupin Céliéri Arachides Crustacés Fruits à coques Gluten Oeufs Lait Mollusques Moutarde Poissons Sésame Soja Sulfites

Pain sans gluten																			
Pain à l'ail et à l'huile d'olive						T												T	T
Pain avec tomate et huile d'olive						T												T	T

## RIZ

Riz moelleux avec crabe bleu du Delta de l'Ebre																			
Riz aux petites seiches à l'encre																			
Riz avec fruits de mer																			
Riz au homard																			
Rice Terre et Mer avec voile de ibérique						T												T	
Riz avec canard et champignons																			
Riz aux légumes et poireaux grillés																			
Nouilles Rossos																			

## GRILLÉ

Burger de veau bio																			
Côtes de Porc Duroc Rôti																			
Filet de porc ibérique																			
Filet de vache maturé																			
Côte de veau de 1Kg. Recommandé 2 personnes																			
Patte de poulpe																			
Calmar méditerranéen																			
Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette aux agrumes																			
Sardines																			
Km0 légumes																			
Avocat bio avec pico de gallo et ceviche de légumes																			
Pleurote bio du Montseny et noisette AOP Reus																			
Artichauts avec copeaux ibériques																			

## SAUCE

Romesco																			
Aïoli																			

## DESSERTS MAISON

Beignets de café de María																			
Gâteau aux carottes, thé matcha et pollen																			
Ananas grillé avec sauce aux fruits de la passion																			
Gâteau au fromage bio artisanal avec confiture de fraises et poivre de Sichuan																			
Pain avec du chocolat, de l'huile et du sel																			
Brownie																			
Glace au kéfir et citron vert avec biscuit artisanal croustillant																			
Glace à la vanille																			
Pop glacé aux fruits naturels, saveur citron-lime																			
Pop glacé aux fruits naturels, saveur noix de coco et fraise																			

# BOISSONS

Lupin  
Céleri  
Arachides  
Crustacés  
Fruits à coques  
Gluten  
Oeufs  
Lait  
Mollusques  
Moutarde  
Poissons  
Sésame  
Soja  
Sulfites

## VIN BLANC

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Apropòsit Malvasia														
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant														
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta														
Apropòsit Macabeu D.O. Terra Alta														
Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès														
Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta														
Apropòsit Chardonnay D.O. Penedès														
Rebels de Batea														
Petites estones														
Les Brugueres														
Els Pics														
Grimau Chardonnay														
Mustillant														
El Terrat														
Finca Montico														
Torre la Moreira														VÉGANE
Pazo de San Mauro														
Lagar de Cervera														
Excellens Verdejo														VÉGANE
La Capilla Blanco														

## VIN ROUGE

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Apropòsit Trepat D.O. Conca de Barberà														
Apropòsit D.O.Q. Priorat														
Les Brugueres														
El Senat del Montsant														
Marqués de Vargas Reserva														
Lan D-12														
Trus Élevage														
Marqués de Burgos														
Condado de Oriza														
Finca San Martín														
La Capilla Crianza														
Excellens Cuvée Especial														VÉGANE
Viña Mayor Crianza														
LAN 7 metros														
Tinto de verano														

## VIN ROSÉ

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Flors i Violes														

## CAVA. CORPINNAT

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Apropòsit Brut Nature Grande Réserve														
Reverté Electe														
Milesimé Blanc de Noirs														



# BOISSONS

Lupin  
Céleri  
Arachides  
Crustacés  
Fruits à coques  
Gluten  
Oeufs  
Lait  
Mollusques  
Moutarde  
Poissons  
Sésame  
Soja  
Sulfites

Gin tonic 25 Lolita's

## CAFÉ ÉCOLOGIQUE

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Café														
Cortado								■						
Café au lait								■						
Cappuccino								■					■	
Café Irlandais							■	■						■
Café écossais							■	■						■

## INFUSIONS ÉCOLOGIQUES

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Darjeeling														
Étoile filante														
Pu Erh Fresh														
Thé vert, gingembre et citron														
Thé noir Chai														
Royal Fruits														
Camomille														
Verveine et menthe														
Rooibos avec l'orange														
Vitalité														
Thé cannelle														
Thé mauresque aux herbes														

**La composition de nos plats peut être modifiée, de sorte que cette information est constamment révisée.**

**Demander aux restaurants le document d'information sur les allergènes, qui prévaut sur toute divergence avec cette version.**

Sur la base du règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre et pour chaque groupe d'allergènes visés à l'annexe II du RIAC, nous détaillons dans ce document la présence de chacun des allergènes dans nos plats.

Pour réaliser ce document, des fiches techniques de chacune de nos matières premières ont été demandées à nos fournisseurs avec une déclaration des ingrédients et des traces et nous avons identifié le risque de contamination croisée par le processus de préparation habituel de chaque plat.

Si vous souffrez d'une allergie ou une intolérance alimentaire à l'une de ces 14 allergènes ou tout autres s'il vous plaît laissez-nous savoir afin d'activer les protocoles de sécurité correspondants.

Nous pensons qu'il convient de signaler que, malgré notre niveau élevé de sensibilisation et notre engagement en matière de gestion des allergènes, notre cuisine n'est pas segmentée en zones distinctes pour chaque groupe d'allergènes, ce qui nous empêche de garantir à 100% l'absence de contamination croisée, bien que nous garantissions le maximum d'attention pour qu'ils ne se produisent pas.

Cet établissement, ainsi que l'ensemble du groupe El Pòsit, est associé à l'Associació de Calíacs de Catalunya et dispose d'un personnel formé à la restauration sans gluten.

Notre personnel de cuisine est formé à la manipulation des aliments avec un accent particulier sur la gestion des allergènes.