

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		
Tempura de légumes				T				T	T	T		T		
Croquettes de jambon ibérique				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	
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 Céléri 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									T	T
Pain avec tomate et huile d'olive						T			T	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
Café														
Cortado														
Café au lait														
Cappuccino														
Café Irlandais														
Café écossais														

INFUSIONS ÉCOLOGIQUES

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.