PLATS

FROID

		Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Saumon mariné à la crème fraîche	OPTION SANS GLUTEN			T	T		■		■	T		■			
'Esqueixada' de morue					T					T		■			
Salade russe	OPTION SANS GLUTEN						■	■			■	■		■	■
Salade verte avec graines	VÉGANE			T		■									■
Poivron grillé à la morue					T					■		■			■
Guacamole avec nachos maison	VÉGANE		T												■
Houmous avec légumes croquants	VÉGANE												■		■
Tartare de thon Balfegó à l'avocat	OPTION SANS GLUTEN			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	OPTION SANS GLUTEN			T	T	■	■	■	■	T	■	■			■
Coca de thon Balfegó	OPTION SANS GLUTEN				T		■		■	T		■			■
Coca avec anchois de Vinaròs	OPTION SANS GLUTEN			T	T	■	■		■	T		■			■
Coca avec sardine fumée par friction de bois sec	OPTION SANS GLUTEN				T		■		■	T		■			■
Jambon ibérique de gland															
Plateau de fromages bio	OPTION SANS GLUTEN			T		■	■		■				T		
Olives 'cachonditas'	VÉGANE														■

CHAUD

		Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Crevettes à la sauce à l'ail					■					T		T			■
Brioche de porc effiloché						T	■	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	OPTION SANS GLUTEN				T	T	■	T	T	T			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	T	T	■
Tempura de légumes	VÉGANE				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	OPTION SANS GLUTEN						■		■						■
Coca de filet de porc ibérique grillé	OPTION SANS GLUTEN						■		■						■
Boudin noir bio à l'oignon	OPTION SANS GLUTEN					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	OPTION SANS GLUTEN						■						T		

□ NE CONTIENT T TRACES ■ CONTIENT ▒ À DÉTERMINER

PLATS

		Lupin	Céleri	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	VÉGANE OPTION SANS GLUTEN					T	■	T	T				T	T	
Pain avec tomate et huile d'olive	VÉGANE OPTION SANS GLUTEN					T	■	T	T				T	T	

RIZ

		Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
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	VÉGANE		T		T		T	T	T	T	T	T	T	■	
Nouilles Rossos			■		■		■	■		■		■			■

GRILLÉ

		Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Burger de veau bio	OPTION SANS GLUTEN		T		T		■	T	■	T	T	T	T	■	■
Côtes de Porc Duroc Rôti				T		■									
Filet de porc ibérique				T		■			■						
Filet de vache maturé					T			T	T	T		T		T	
Patte de poulpe					T				■	■		T			
Calmar méditerranéen				T	T	■				■		T			
Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette aux agrumes					T					T		■			
Sardines					T					T		■			
Km0 légumes	VÉGANE OPTION SANS GLUTEN			T		■	■						T		■
Avocat bio avec pico de gallo et ceviche de légumes	VÉGANE														
Artichauts avec copeaux ibériques															

SAUCE

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

DESSERTS MAISON

		Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Beignets de café de María								■	■						
Gâteau aux carottes, thé matcha et pollen				T		■		■	■						■
Ananas grillé avec sauce aux fruits de la passion	VÉGANE														
Pain avec du chocolat, de l'huile et du sel	OPTION SANS GLUTEN			T		■	■	T	■				T	■	
Gâteau au fromage bio artisanal avec confiture de fraises et poivre de Sichuan								■	■					■	■
Brownie				T		■		■	■					■	■
Glace au kéfir et citron vert avec biscuit artisanal croustillant	OPTION SANS GLUTEN						■	T	■		T			■	
Glace à la vanille								■	■						
Pop glacé aux fruits naturels, saveur citron-lime	VÉGANE														
Pop glacé aux fruits naturels, saveur noix de coco et fraise	VÉGANE					T									

□ NE CONTIENT T TRACES ■ CONTIENT ▒ À DÉTERMINER

BOISSONS

		Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
VIN BLANC															
Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta															
Aproppòsit Malvasia															
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant															
Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta															
Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès															
Excellens Verdejo	VÉGANE														
El Terrat															
Petites estones															
Rebels de Batea															
Grimau Chardonnay															
Torre la Moreira	VÉGANE														
La Capilla Blanco															
Finca Montico															
Lagar de Cervera															
Les Brugueres															
Pazo de San Mauro															
VIN ROUGE															
Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant															
Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà															
Aproppòsit D.O.Q. Priorat															
Excellens Cuvée Especial	VÉGANE														
Finca San Martín															
Condado de Oriza															
El Senat del Montsant															
LAN 7 metros															
Viña Mayor Crianza															
La Capilla Crianza															
Trus Élevage															
Les Brugueres															
Marqués de Vargas Reserva															
Tinto de verano															
VIN ROSÉ															
Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant															
Aproppòsit Ancestral Rosé															
Flors i Violes															
MOUSSEUX															
Aproppòsit Brut Nature Grande Réserve															
Aproppòsit Ancestral Rosé															
Reverté Electe															
Pere Ventura Vintage															
Gran Juvé & Camps															
Gramona Ca La Mar Mustillant															
Frexinet Sans alcool	SANS ALCOOL VÉGANE														

NE CONTIENT | T TRACES | CONTIENT | À DÉTERMINER

BOISSONS

		Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
SANGRIAS															
Sangria de vin															■
Sangria de cava															■
BIÈRES															
Daura	VÉGANE														
Inedit							■								
Voll Damm							■								
AK Damm							■								
Free Damm Tostada	SANS ALCOOL														
Free Damm Lemon	SANS ALCOOL														
Free Damm	SANS ALCOOL														
Complot IPA							■								
Malquerida							■								
Estrella Damm							■								
Damm Lemon							■								
Turia							■								
VERMOUTH - SPRITZ															
Vermouth															■
Aperol Spritz															
COCKTAILS															
Propòsit															
Fresito															
Moscow Mule															
Moscow Mule, sans alcool	SANS ALCOOL														
Mojito Cubain															
Mojito, sans alcool	SANS ALCOOL														
Piña colada															
Piña colada, sans alcool	SANS ALCOOL														
Daiquiri fraise															
Daiquiri aux fruits de la passion															
Gin tonic Seagram's															
Gin tonic Tanqueray															
Gin tonic Hendrick's Lunar															
Gin tonic Hendrick's Midsummer															
Gin tonic Hendrick's Neptunia															
Gin tonic Hendrick's															
Gin tonic Master's Pink															
Gin tonic Master's															
Gin tonic Whitley Neill Rhubarb															
Gin tonic Whitley Neill Blackberry															
Gin tonic Nordés															
Gin tonic 25 Lolita's															
CAFÉ ÉCOLOGIQUE															

☐ NE CONTIENT T TRACES ■ CONTIENT À DÉTERMINER

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 mauresque aux herbes														
Thé cannelle														

☐ NE CONTIENT T TRACES ■ CONTIENT ▒ À DÉTERMINER

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.