

PLATS

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

SALADES

Salade verte avec graines			T																	
Salade de tomates et ventrèche de thon																				
Salade avec saumon et pomme			T	T							T									
Salade avec melon et crevettes			T								T		T							
Salade de morue à l'orange et romesco			T	T							T						T			
Salade de fromage de chèvre			T																	

ENTRÉES

Artichauts confites avec copeaux ibériques																				
Tartare de thon Balfegó à l'avocat				T	T							T								
Huitre du Delta de l'Ebre					T															
Anchois				T	T							T								
Jambon ibérique de gland																				
Soupe de poisson																				T
Crème de squilles																				

FRITURES

Calmars à la romaine					T															
Anchois frits					T															
Petits calmars frits					T															
Calamar méditerranéen à l'andalousie					T															
Patatas Bravas					T															
Beignets de morue					T															
Croquettes de poulet rôti					T															
Croquettes de jambon ibérique					T															

GRILLÉS

Petits calmars grillés avec asperges					T	T														
Seiche méditerranéenne grillée					T	T														
Sardines grillées						T														
Crevettes caramotes méditerranéennes grillées																				
Crevettes rouges																				
Couteaux																				

CUITES

Poulpe blanc de Cambrils						T														
Palourdes à la marinère						T	T													
Escargots de mer							T													
Poulpe à la galicienne							T													

MOULES

Moules du Delta de l'Ebre à la vapeur							T													
Moules du Delta de l'Ebre à la marinère							T	T												
Moules du Delta de l'Ebre à la vinaigrette de vermouth								T												

RIZ

Paella aux fruits de mer																				
Riz moelleux avec crabe bleu du Delta de l'Ebre																				

PLATS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Riz aux petites seiches à l'encre		■		■			■		■		■			■
Riz au homard		■		■					■		■			■
Riz du Señorito		■		■					■		■			■
Rice Terre et Mer avec voile de ibérique				T					■		T			
Riz avec canard et champignons														■
Riz aux légumes et poireaux confits					T								T	

NOUILLES

Nouilles Rossos		■		■		■	■		■		■			■
Nouilles à l'encre		■		■		■	T		■		■			■

COMBINÉS

Friture				T			■	T	■		■		T	■
Spécial Pòsit				■			■	T	■		■		T	■
Fruits de mer				■					■		T			T
Fruits de mer complet				■					■		T			T
Légumes grillés				T		■	■					T		■

RAGOÛT

Lotte à la sauce romesco		■	T	■					■		■		T	■
Zarzuela de poisson et fruits de mer		■		■					■		■		T	■
Colin à la marinère		■	T	■					■		■		T	■

POISSON

Lotte grillée et purée de citrouille			T	T	■			■	T		■			■
Sole grillée avec légumes				T					T		■			■
Morue au suquet de pêcheur		■		T				■	T		■			■
Merlu cuit au four avec amandes et pomme de terre			T	T	■				T		■			■

VIANDE

Filet de vache maturé				T			T	T	T		T		T	
Côtes de Porc Duroc Rôti			T		■									■
Maxicannellonis de notre chef Mercè		T		T	T	■	■	■	T		T			■

ENFANTS

Macaronis à la bolognaise						■		T						■
Nuggets de poulet élevé en plein air				T			T	T	T		T		T	■
Poissons panés faits maison				T			■	T	T		■		T	■
Burger de veau bio				T			T	T	T		T		T	

PAIN

Pain						■							T	
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

SAUCE

Romesco			T		■	■							T	■
Aïoli							■							■

PLATS

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

DESSERTS MAISON

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Brownie			T											
Gâteau au fromage bio artisanal avec confiture de fraises et poivre de Sichuan														
Gâteau au tiramisu														
Fuet au chocolat noir 70%													T	
Fromage cottage au miel croquant et noix caramélisées			T											
Carpaccio d'ananas avec crème catalane														
Crème catalane			T		T							T		
Panna cotta Baileys			T											
Pain perdu caramélisé			T											
Sorbet au citron														
Café irlandais														

GLACE

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Glace pour enfants			T		T									
Glace à la vanille														
Pop glacé aux fruits naturels, saveur noix de coco et fraise					T									
Pop glacé aux fruits naturels, saveur citron-lime														
Glace au chocolat, sans lactose					T									
Glace au chocolat, sans sucre					T									

BOISSONS

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

VIN BLANC

Aproppòsit Malvasia																						
Aproppòsit Muscat D.O. Terra Alta																						
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant																						
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta																						
Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta																						
Aproppòsit Xarel·lo D.O. Penedès																						
Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta																						
Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès																						
Rebels de Batea																						
Petites estones																						
Les Brugueres																						
Els Pics																						
Grimau Chardonnay																						
Mustillant																						
El Terrat																						
Aura																						
Finca Montico																						
Torre la Moreira																						VÉGANE
Pazo de San Mauro																						
Lagar de Cervera																						
Excellens Verdejo																						VÉGANE

VIN ROUGE

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																						
Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà																						
Aproppòsit D.O.Q. Priorat																						
Les Brugueres																						
El Senat del Montsant																						
Els Pics																						
Marqués de Vargas Reserva																						
Lan D-12																						
Trus Élevage																						
Marqués de Burgos																						
Finca San Martín																						
La Capilla Crianza																						
Excellens Cuvée Especial																						VÉGANE
Viña Mayor Crianza																						
LAN 7 metros																						
Tinto de verano																						

VIN ROSÉ

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																						
Flors i Violes																						

CAVA. CORPINNAT. MOUSSEUX

Aproppòsit Brut Nature Grande Réserve																						
Reverté Electe																						

BOISSONS

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

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Milesimé Blanc de Noirs														
Pere Ventura Vintage														
Gramona Innoble														
Frexinet Sans alcool														

BIÈRES

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Estrella Damm														
Daura														
Inedit														
Voll Damm														
AK Damm														
Free Damm														
Free Damm Lemon														
Free Damm Tostada														
Damm Lemon														

SANGRIAS

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

CAFÉ ÉCOLOGIQUE

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

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														

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.