

PLATS

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

SALADES

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

ENTRÉES

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

FRITURES

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

GRILLÉS

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

CUITES

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

MOULES

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

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 marinière		■	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

Rigatoni à la bolognaise						■	■	■						■
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 grillées pralinées			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

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta														
Aproppòsit Malvasia														
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant														
Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta														
Aproppòsit Xarel·lo D.O. Penedès														
Aproppòsit Garnatxa Blanca 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														
Els Pics														

VIN ROUGE

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

VIN ROSÉ

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

MOUSSEUX

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Aproppòsit Brut Nature Grande Réserve														
Aproppòsit Ancestral Rosé														
Reverté Electe														
Gramona Innoble														
Pere Ventura Vintage														

BOISSONS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Gran Juvé & Camps														
Gramona Ca La Mar Mustillant														
Frexinet Sans alcool														

BIÈRES

Estrella Damm														
Daura														
Inedit														
Voll Damm														
AK Damm														
Free Damm														
Free Damm Lemon														
Free Damm Tostada														
Damm Lemon														

SANGRIAS

Sangria de vin														
Sangria de cava														

CAFÉ ÉCOLOGIQUE

Méditerranéen														
Décaféiné														

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														

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.