

PLATS

Lupin Céleri 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 de saumon et mangue			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						T										

ENTRÉES

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																			
Gaspacho																		T	
Soupe de poisson		T																	T

RATIONS

Calmars à la romaine				T						T					T				T
Anchois frits				T						T	T	T							T
Petits calmars frits				T						T	T								T
Calamar méditerranéen à l'andalousie				T							T								
Bravas avec chorizo ibérique haché				T							T	T							T
Beignets de morue				T						T	T	T							T
Croquettes de poulet rôti				T						T		T							
Croquettes de jambon ibérique				T						T		T							T
Seiche méditerranéenne grillée			T	T															T
Crevettes caramotes méditerranéennes grillées																			T
Crevettes rouges																			T
Couteaux				T															
Palourdes à la marinère			T	T															T
Escargots de mer				T															T
Poulet fermier croustillant				T						T	T	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
Moules du Delta de l'Ebre à la vinaigrette de vermouth				T															T
Moules avec vin blanc, céleri, ail et persil				T															T
Moules avec agrumes, laurier, ail et oignon				T															T

RIZ

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

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														
Ananas grillé avec sauce aux fruits de la passion														
Crème catalane			T		T							T		
Pain perdu caramélisé			T											
Sorbet au citron														
Gâteau aux carottes, thé matcha et pollen			T											

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									

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.