

PLATS

Lupin Céleri 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		
Salade de morue à l'orange et romesco			T	T							T				T		
Salade de fromage de chèvre			T														

ENTRÉES

Tartare de thon Balfegó à l'avocat			T	T													
Huitre du Delta de l'Ebre				T											T		
Anchois méditerranéens			T	T										T			
Jambon ibérique de gland																	
Soupe de poisson			T														T
Crème de squilles			T												T	T	

RATIONS

Calmars à la romaine				T							T				T		T
Anchois frits				T							T	T				T	
Petits calmars frits				T							T	T			T		
Calamar méditerranéen à l'andalousie				T							T				T		
Bravas avec chorizo ibérique haché				T							T	T			T		T
Beignets de morue				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	T	
Crevettes rouges															T	T	
Couteaux																T	
Palourdes à la marinère				T	T										T	T	
Escargots de mer															T		
Poulet fermier croustillant															T	T	

MOULES

Moules du Delta de l'Ebre à la vapeur																T	
Moules du Delta de l'Ebre à la marinère				T	T											T	T
Moules du Delta de l'Ebre à la vinaigrette de vermouth																T	
Moules avec vin blanc, céleri, ail et persil																T	
Moules avec agrumes, laurier, ail et oignon																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	
Riz avec canard et champignons																	

PLATS

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

Riz aux légumes et poireaux grillés	VÉGANÉ				T									
-------------------------------------	--------	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

NOUILLES ET PÂTES

Nouilles Rossos														
Nouilles à l'encre								T						
Maxicannellonis de notre chef Mercè		T		T	T				T		T			
Rigatoni à la bolognaise														

COMBINÉS

Friture					T					T				T
Spécial Pòsit										T				T
Fruits de mer												T		T
Fruits de mer complet												T		T

RAGOÛT

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

POISSON

Lotte grillée et purée de citrouille					T	T					T			
Sole grillée avec légumes						T					T			

GRILLÉ DE MER

Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette aux agrumes						T					T			
Sardines						T					T			
Patte de poulpe						T							T	
Calmar méditerranéen						T	T						T	
Morue avec aioli de coings			T		T		T				T	T		T
Turbot. Recommandé 2 personnes						T					T			

GRILLÉ DE TERRE

Artichauts avec copeaux ibériques														
Km0 légumes	VÉGANÉ	OPTION SANS GLUTEN											T	
Filet de vache maturé					T				T	T	T		T	T
Côtes de Porc Duroc Rôti					T									
Filet de porc ibérique					T									
Burger de veau bio	OPTION SANS GLUTEN				T				T		T		T	
Côte de veau de 1Kg. Recommandé 2 personnes					T				T	T	T		T	

PAIN

Pain	VÉGANÉ	OPTION SANS GLUTEN												T
Pain sans gluten														
Pain à l'ail et à l'huile d'olive	OPTION SANS GLUTEN					T			T	T			T	T
Pain avec tomate et huile d'olive	OPTION SANS GLUTEN					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														
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									

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														

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 Trepat 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														
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														
Gran Juvé & Camps														
Gramona Ca La Mar Mustillant														

BOISSONS

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

Frexinet Sans alcool	SANS ALCOOL																								
----------------------	-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

BIÈRES

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

SANGRIAS

Sangria de vin																										
Sangria de cava																										

COCKTAILS

Mojito myrtille																										
Mojito, sans alcool																										
Daiquiri Frappé																										
Moscow Mule																										
Piña colada																										
Piña colada, sans alcool																										
Gin tonic Classique																										
Gin tonic Premium																										

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.