

# 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			T									

## ENTRÉES

Tartare de thon Balfegó à l'avocat			T	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		T		

## RATIONS

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		
Bravas avec chorizo ibérique haché				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
Seiche méditerranéenne grillée			T	T									T		
Crevettes caramotes méditerranéennes grillées											T		T		T
Crevettes rouges											T		T		T
Couteaux				T									T		
Palourdes à la marinère			T	T									T	T	
Escargots de mer				T									T		
Poulet fermier croustillant				T					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	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														
Pain perdu caramélisé														
Sorbet au citron														
Gâteau aux carottes, thé matcha et pollen														

## GLACE

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



# BOISSONS

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

## 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														■

## COCKTAILS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Mojito myrtille	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Mojito, sans alcool	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Daiquiri Frappé	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Moscow Mule	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Piña colada	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Piña colada, sans alcool	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gin tonic Classique	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gin tonic Premium	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## 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.