

PLATS

SALADES

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade verte avec graines			T									T		
Salade de tomates et ventrèche de thon														
Salade de saumon et mangue		T	T	T			T	T	T			T	T	
Salade avec melon et crevettes			T		T				T		T			
Salade de morue à l'orange et romesco	OPTION SANS GLUTEN			T	T		T	T	T	T		T	T	
Salade de fromage de chèvre			T			T						T		

ENTRÉES

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

RATIONS

Calmars à la romaine					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		T			T
Crevettes rouges									T		T			T
Couteaux					T						T			
Palourdes à la marinière				T	T			T	T		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 marinière				T	T			T	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
Riz aux légumes et poireaux grillés				T			T	T	T		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	T		T		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			T			T	T		T		T	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				T		T		T		T				
Côte de veau de 1Kg. Recommandé 2 personnes				T		T	T	T		T		T		

PAIN

Pain					T		T	T		T		T	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	T		T		T	T	
Aïoli														

PLATS

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

DESSERTS MAISON

Beignets de café de María																				
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			T																	
Sorbet au citron																				
Gâteau aux carottes, thé matcha et pollen			T																	
Café irlandais																				

GLACE

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 Macabeu D.O. Terra Alta																				
Aproppòsit Malvasia																				
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant																				
Aproppòsit Viognier 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

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

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																				
Aproppòsit Ancestral Rosé																				
Flors i Violes																				

MOUSSEUX

Aproppòsit Brut Nature Grande Réserve																				
Aproppòsit Ancestral Rosé																				
Reverté Electe																				
Gramona Innoble																				
Pere Ventura Vintage																				
Gran Juvé & Camps																				
Gramona Ca La Mar Mustillant																				
Frexinet Sans alcool																SANS ALCOOL	VÉGANE			

BOISSONS

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

BIÈRES

[illegible]

SANGRIAS

[illegible]

COCKTAILS

[illegible]

CAFÉ ÉCOLOGIQUE

[illegible]

INFUSIONS ÉCOLOGIQUES

[illegible]

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.