

# 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	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			
Salade de fromage de chèvre							T	T												T			

## ENTRÉES

Artichauts confites avec copeaux ibériques																							
Tartare de thon Balfegó à l'avocat																							
Huitre du Delta de l'Ebre																							
Anchois méditerranéens																							
Jambon ibérique de gland																							
Soupe de poisson																							
Crème de squilles																							

## FRITURES

Calmars à la romaine																							
Anchois frits																							
Petits calmars frits																							
Calamar méditerranéen à l'andalousie																							
Patatas Bravas																							
Beignets de morue																							
Croquettes de poulet rôti																							
Croquettes de jambon ibérique																							

## GRILLÉS

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

## CUITES

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

## MOULES

Moules du Delta de l'Ebre à la vapeur																							
Moules du Delta de l'Ebre à la marinère																							
Moules du Delta de l'Ebre à la vinaigrette de vermouth																							

## 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		T		T	T	T	T	T	T	T	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		■			■				■		■			■
Colin à la marinère		■	T		■				■		■	T		■

## POISSON

Lotte grillée et purée de citrouille			T	T	■			■	T		■	T		■
Sole grillée avec légumes				T					T		■			■
Morue au suquet de pêcheur		■		■				■	T		■			■
Merlu cuit au four avec amandes et pomme de terre			T	T	■		T	T	T		■	T	T	■

## VIANDE

Filet de vache maturé				T			T	T	T		T		T	
Côtes de Porc Duroc Rôti		T	T		■	T				T		T		■
Maxicannellonis de notre chef Mercè		■	T	T	T	■	■	■	T	T	T	T	■	■

## ENFANTS

Rigatoni à la bolognaise					T	■	■	■	T			T		■
Nuggets de poulet élevé en plein air		T		T			T	T	T	T	T	T	T	■
Poissons panés faits maison				T			■	■	T	T	■		T	■
Burger de veau bio				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									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 Céliéri Arachides Crustacés Fruits à coques Gluten Oeufs Lait Mollusques Moutarde Poissons Sésame Soja Sulfites

## VIN BLANC

Apropòsit Macabeu D.O. Terra Alta																					
Apropòsit Malvasia																					
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant																					
Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta																					
Apropòsit Chardonnay D.O. Penedès																					
Excellens Verdejo											VÉGANÉ										
El Terrat																					
Petites estones																					
Rebels de Batea																					
Grimau Chardonnay																					
Torre la Moreira											VÉGANÉ										
La Capilla Blanco																					
Finca Montico																					
Lagar de Cervera																					
Les Brugueres																					
Pazo de San Mauro																					
Els Pics																					

## VIN ROUGE

Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																					
Apropòsit Trepat D.O. Conca de Barberà																					
Apropòsit D.O.Q. Priorat																					
Excellens Cuvée Especial											VÉGANÉ										
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

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

## MOUSSEUX

Apropòsit Brut Nature Grande Réserve																					
Apropòsit 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

## 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.