

PLATS

Lupin Céliéri Arachides Crustacés Fruits à coques Gluten Oeufs Lait Mollusques Moutarde Poissons Sésame Soja Sulfités

FROID

	Lupin	Céliéri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfités
Saumon mariné à la crème fraîche			T	T					T					
'Esqueixada' de morue				T					T					
Salade russe														
Salade verte avec graines			T											
Poivron grillé à la morue				T										
Guacamole avec nachos maison		T												
Houmous avec légumes croquants														
Tartare de thon Balfegó à l'avocat			T	T					T					
Sardine fumée par friction de bois sec				T					T					
Anchois de Vinaròs			T	T					T					
Moules à la vinaigrette de vermouth				T							T			
Huitre du Delta de l'Ebre				T							T			
Ceviche d'huître				T										
Carpaccio de thon Balfegó avec 3 vinaigrettes				T					T					
Carpaccio de boeuf et sauce au parmesan			T	T					T					
Coca de thon Balfegó				T					T					
Coca avec anchois de Vinaròs			T	T					T					
Coca avec sardine fumée par friction de bois sec				T					T					
Jambon ibérique de gland														
Plateau de fromages bio			T									T		
Olives 'cachonditas'														

CHAUD

	Lupin	Céliéri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfités
Crevettes à la sauce à l'ail									T		T			
Brioche de porc effiloché				T			T			T		T		
Poivrons de Padrón				T			T	T	T		T			
Les boulettes de viande d'Adolfina			T					T				T		
Porc en sauce d'Herminia														
Notre torrezno					T							T		
Oeufs au jambon ibérique de gland				T				T	T		T		T	
Oeufs au boudin noir bio à l'oignon				T				T	T		T		T	
Bravas avec chorizo ibérique haché				T				T	T		T		T	
Calamar méditerranéen à l'andalousie				T				T			T			
Calmars à la romaine				T				T			T		T	
Poulet fermier croustillant				T			T	T	T		T		T	
Tempura de légumes				T			T	T	T		T			
Croquettes de jambon ibérique				T			T		T		T		T	
Croquettes de poulet rôti				T			T		T		T			
Beignets de morue				T			T	T	T				T	
Coca de filet de vache maturé														
Coca de filet de porc ibérique grillé														
Boudin noir bio à l'oignon					T		T	T		T		T	T	
Moules avec agrumes, laurier, ail et oignon				T							T			
Moules avec vin blanc, céleri, ail et persil				T							T			
Maxicannellonis de notre chef Mercè		T		T	T				T		T			
Pain													T	
Pain sans gluten														

PLATS

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

Pain à l'ail et à l'huile d'olive	OPTION SAN: VÉGANE					T			T	T						T	T	
Pain avec tomate et huile d'olive	VÉGANE	OPTION SANS GLUTEN				T			T	T						T	T	

RIZ

Riz moelleux avec crabe bleu du Delta de l'Ebre																		
Riz aux petites seiches à l'encre																		
Riz avec fruits de mer																		
Riz au homard																		
Rice Terre et Mer avec voile de ibérique							T									T		
Riz avec canard et champignons																		
Riz aux légumes et poireaux grillés																		T
Nouilles Rossos																		

GRILLÉ

Burger de veau bio	OPTION SANS GLUTEN					T					T			T		T		
Côtes de Porc Duroc Rôti						T												
Filet de porc ibérique						T												
Filet de vache maturé											T	T	T			T		T
Patte de poulpe																	T	
Calmar méditerranéen																	T	
Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette aux agrumes																		
Sardines																		
Km0 légumes	VÉGANE	OPTION SANS GLUTEN																
Avocat bio avec pico de gallo et ceviche de légumes	VÉGANE																	
Pleurote bio du Montseny et noisette AOP Reus	VÉGANE																	
Artichauts avec copeaux ibériques																		

SAUCE

Romesco																		
Aïoli																		

DESSERTS MAISON

Beignets de café de María																		
Gâteau aux carottes, thé matcha et pollen																		
Ananas grillé avec sauce aux fruits de la passion	VÉGANE																	
Gâteau au fromage bio artisanal avec confiture de fraises et poivre de Sichuan																		
Pain avec du chocolat, de l'huile et du sel	OPTION SANS GLUTEN																	
Brownie																		
Glace au kéfir et citron vert avec biscuit artisanal croustillant	OPTION SANS GLUTEN																	
Glace à la vanille																		
Pop glacé aux fruits naturels, saveur citron-lime	VÉGANE																	
Pop glacé aux fruits naturels, saveur noix de coco et fraise	VÉGANE																	

BOISSONS

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

VIN BLANC

Apropòsit Malvasia																				
Apropòsit Muscat D.O. Terra Alta																				
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant																				
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta																				
Apropòsit Macabeu D.O. Terra Alta																				
Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès																				
Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta																				
Apropòsit Chardonnay D.O. Penedès																				
Rebels de Batea																				
Petites estones																				
Les Brugueres																				
Els Pics																				
Grimau Chardonnay																				
Mustillant																				
El Terrat																				
Aura																				
Finca Montico																				
Torre la Moreira																				VÉGANE
Pazo de San Mauro																				
Lagar de Cervera																				
Excellens Verdejo																				VÉGANE

VIN ROUGE

Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																				
Apropòsit Trepat D.O. Conca de Barberà																				
Apropòsit D.O.Q. Priorat																				
Les Brugueres																				
El Senat del Montsant																				
Marqués de Vargas Reserva																				
Lan D-12																				
Trus Élevage																				
Marqués de Burgos																				
Condado de Oriza																				
Finca San Martín																				
La Capilla Crianza																				
Excellens Cuvée Especial																				VÉGANE
Viña Mayor Crianza																				
LAN 7 metros																				
Tinto de verano																				

VIN ROSÉ

Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																				
Flors i Violes																				

CAVA. CORPINNAT. MOUSSEUX

Apropòsit Brut Nature Grande Réserve																				
Reverté Electe																				

BOISSONS

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

Gin tonic Nordés																				
Gin tonic 25 Lolita's																				

CAFÉ ÉCOLOGIQUE

Café																				
Cortado																				
Café au lait																				
Cappuccino																				
Café Irlandais																				
Café écossais																				

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																				
Thé cannelle																				
Thé mauresque aux herbes																				

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 garantissons 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.