

# PLATS

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

## SALADES

Salade verte avec graines			T																	
Salade de tomates et ventrèche de thon																				
Salade de saumon et mangue			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																
Anchois			T	T							T									
Jambon ibérique de gland																				
Gaspacho																			T	
Soupe de poisson			T																	T

## RATIONS

Calmars à la romaine				T							T									T
Anchois frits				T							T	T								T
Petits calmars frits				T							T	T								T
Calamar méditerranéen à l'andalousie				T							T									
Patatas Bravas				T							T	T								T
Beignets de morue				T							T									T
Croquettes de poulet rôti				T							T									
Croquettes de jambon ibérique				T							T									T
Seiche méditerranéenne grillée				T	T															T
Crevettes caramotes méditerranéennes grillées																				T
Crevettes rouges																				T
Couteaux																				T
Palourdes à la marinère				T	T															T
Escargots de mer																				T
Poulet fermier croustillant											T	T								T

## MOULES

Moules du Delta de l'Ebre à la vapeur																				
Moules du Delta de l'Ebre à la marinère				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 confits

VÉGANE

## NOUILLES ET PÂTES

Nouilles Rossos

Nouilles à l'encre

Maxicannellonis de notre chef Mercè

Macaronis à la bolognaise

## COMBINÉS

Friture

Spécial Pòsit

Fruits de mer

Fruits de mer complet

## RAGOÛT

Lotte à la sauce romesco

Zarzuela de poisson et fruits de mer

## POISSON

Lotte grillée et purée de citrouille

Sole grillée avec légumes

## GRILLÉ DE MER

Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette aux agrumes

Sardines grillées

Patte de poulpe grillée

Calmar méditerranéen grillé

Morue grillée avec aioli de coings

Turbot grillé. Recommandé 2 personnes

## GRILLÉ DE TERRE

Artichauts confites avec copeaux ibériques

Légumes grillés

VÉGANE OPTION SANS GLUTEN

Filet de vache maturé

Côtes de Porc Duroc Rôti

Filet de porc ibérique grillé

Burger de veau bio

Côte de veau grillé de 1Kg. Recommandé 2 personnes

## PAIN

Pain

VÉGANE OPTION SANS GLUTEN

Pain sans gluten

Pain à l'ail et à l'huile d'olive

OPTION SANS GLUTEN

Pain avec tomate et huile d'olive

OPTION SANS GLUTEN

## SAUCE

Romesco

Aïoli



# 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 Malvasia														
Aproppòsit Muscat D.O. Terra Alta														
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant														
Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta														
Aproppòsit Xarel·lo D.O. Penedès														
Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta														
Aproppòsit 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

	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														
Les Brugueres														
El Senat del Montsant														
Els Pics														
Marqués de Vargas Reserva														
Lan D-12														
Trus Élevage														
Marqués de Burgos														
Finca San Martín														
La Capilla Crianza														
Excellens Cuvée Especial														VÉGANE
Viña Mayor Crianza														
LAN 7 metros														
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														
Flors i Violes														

## CAVA. CORPINNAT. MOUSSEUX

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Aproppòsit Brut Nature Grande Réserve														
Reverté Electe														
Milesimé Blanc de Noirs														



**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.