

PLATS

Lupin Céliéri 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 avec saumon et pomme			T	T							T									
Salade avec melon et crevettes			T								T			T						
Salade de morue à l'orange et romesco			T	T							T						T			
Salade avec fromage de chèvre et bacon			T															T		

ENTRÉES

Artichauts confites avec copeaux ibériques																				
Tartare de thon Balfegó à l'avocat			T	T							T									
Huitre du Delta de l'Ebre				T															T	
Anchois			T	T							T									
Jambon ibérique de gland																				
Soupe de poisson			T																	T
Crème de squilles			T																	

FRITURES

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								
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	

GRILLÉS

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

CUITES

Poulpe blanc de Cambrils					T														T	
Palourdes à la marinère					T	T													T	
Escargots de mer						T													T	
Poulpe à la galicienne						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	
Moules du Delta de l'Ebre à la vinaigrette de vermouth							T												T	

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	

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

POISSON

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

VIANDE

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

ENFANTS

Macaronis à la bolognaise					■		T							■
Nuggets de poulet élevé en plein air				T			T	T	T		T		T	■
Poissons panés faits maison				T			■	T	T		■		T	■
Burger de veau bio				T			T	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 caramélisées			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									
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 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										VEGANE										
Pazo de San Mauro																				
Lagar de Cervera																				

VIN ROUGE

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																				
Aproppòsit Trepàt 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																				
Tinto de verano																				

VIN ROSÉ

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																				
Flors i Violes																				

CAVA. CORPINNAT. MOUSSEUX

Aproppòsit Brut Nature Grande Réserve																				
Gramona Innoble																				
Freixet Sans alcool										SANS ALCOOL	VEGANE									

BIÈRES

Estrella Damm																				
Daura																				
Inedit																				

BOISSONS

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

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Voll Damm						■								
AK Damm						■								
Free Damm														
Free Damm Lemon														
Free Damm Tostada														
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.