



# PLATS

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

## RATIONS DE MOULES

Moules à la vapeur				T																
Moules à la marinière			T	T																
Moules à la vinaigrette de vermouth				T																

## RATIONS CUITES

Palourdes à la marinière			T	T																
Surimi d'anguille avec palourdes																				
Escargots de mer				T																
Poulpe à la galicienne				T																

## RATIONS GRILLÉS

Homard																				
Petits calmars grillés avec asperges			T	T																
Seiche			T	T																
Sardines				T																
Crevettes blanches																				
Crevettes rouges																				
Langoustine																				
Couteaux				T																

## COMBINÉS

Combiné Normal																				
Combiné Criture				T																
Combiné Spécial Pòsit																				
Combiné Complète <small>OPTION SANS GLUTEN</small>			T																	
Combiné Plateau de fruits de mer																				
Combiné Plateau de fruits de mer complet																				

## RIZ 100% NATUREL

Riz avec crabe bleu, moelleux																				
Riz aux petites seiches à l'encre																				
Paella aux fruits de mer																				
Riz au homard, moelleux																				
Riz du Señorito																				
Rice Terre et Mer																				
Riz avec canard et champignons, moelleux																				
Riz avec légumes, moelleux <small>VÉGANE</small>																				



# PLATS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Glace pour enfants avec surprise			T		T									
Glace au chocolat, sans lactose														
Glace au chocolat, sans sucre					T									
Glace à la vanille														

## DESSERTS FAIT MAISON

Brownie			T											
Carpaccio d'ananas avec crème catalane (Crème brûlée)														
Crème catalane (Crème brûlée)														
Tarte au fromage avec noix et miel			T											
Tarte au fromage avec fraises														
Pannacotta Bailey's®														
Miel et fromage blanc														
Tarte Tatin aux pommes														
Gâteau au tiramisu														
Pain perdu caramélisé			T											
Café irlandais														
Sorbet au citron														
Sorbet à la mandarine														



# BOISSONS

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

Freixenet Cordón Negro mini

## SANGRIA

Sangría

Sangria de cava

## BIÈRES

Estrella Damm

Inedit

A.K. Damm

Voll Damm

Free Damm SANS ALCOOL

Daura

## CAFÉS ÉCOLOGIQUES

Kahova

Grande Réserve

Colombia

Décaféiné

## TÉS ÉCOLOGIQUES

Darjeeling

Étoile filante

Pu Erh Fresh

Thé vert, gingembre et citron

Thé noir Chai

## INFUSIONS ÉCOLOGIQUES

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 autre 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.