

PLATS

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

FROID

	Lupin	Céliéri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
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	Sulfites
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			
Rigatoni à la bolognaise														
Pain												T		

PLATS

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

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

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																			
Nouilles Rossos																			

GRILLÉ

Burger de veau bio							T												
Côtes de Porc Duroc Rôti							T												
Filet de porc ibérique							T												
Filet de vache maturé																			
Côte de veau de 1Kg. Recommandé 2 personnes																			
Patte de poulpe																			
Calmar méditerranéen																			
Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette aux agrumes																			
Sardines																			
Km0 légumes																			
Avocat bio avec pico de gallo et ceviche de légumes																			
Pleurote bio du Montseny et noisette AOP Reus																			
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																			
Pain avec du chocolat, de l'huile et du sel																			
Gâteau au fromage bio artisanal avec confiture de fraises et poivre de Sichuan																			
Brownie																			
Glace au kéfir et citron vert avec biscuit artisanal croustillant																			
Glace à la vanille																			
Pop glacé aux fruits naturels, saveur citron-lime																			
Pop glacé aux fruits naturels, saveur noix de coco et fraise																			

BOISSONS

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

VIN BLANC

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

VIN ROUGE

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

VIN ROSÉ

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																						
Flors i Violes																						

MOUSSEUX

Aproppòsit Brut Nature Grande Réserve																						
Aproppòsit Ancestral Rosé																						
Reverté Electe																						
Pere Ventura Vintage																						
Gran Juvé & Camps																						
Gramona Ca La Mar Mustillant																						
Frexinet Sans alcool																						SANS ALCOOL VÉGANE

BOISSONS

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