

PLATS

FROID

		Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Saumon mariné à la crème fraîche	OPTION SANS GLUTEN			T	T					T					
'Esqueixada' de morue					T					T					
Salade russe	OPTION SANS GLUTEN														
Salade de tomates avec 'salmorejo' au chili jaune	VÉGANE	T							T						
Salade verte avec graines	VÉGANE			T											
Poivron grillé à la morue					T										
Guacamole avec nachos maison	VÉGANE		T												
Houmous avec légumes croquants	VÉGANE														
Tartare de thon Balfegó à l'avocat	OPTION SANS GLUTEN			T	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	OPTION SANS GLUTEN			T	T					T					
Coca de thon Balfegó	OPTION SANS GLUTEN				T					T					
Coca avec anchois de Vinaròs	OPTION SANS GLUTEN			T	T					T					
Jambon ibérique de gland															
Plateau de fromages bio	OPTION SANS GLUTEN			T									T		
Olives 'cachonditas'	VÉGANE														

CHAUD

Crevettes à la sauce à l'ail										T		T			
Bun de porc effiloché					T			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	OPTION SANS GLUTEN				T	T		T	T	T			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	T	T	
Tempura de légumes	VÉGANE				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	OPTION SANS GLUTEN														
Coca de filet de porc ibérique grillé	OPTION SANS GLUTEN														
Boudin noir bio à l'oignon	OPTION SANS GLUTEN					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	OPTION SANS GLUTEN												T		
Pain sans gluten															

PLATS

PLATS		Allergènes														
		Lupin	Céleri	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 au poulet fermier, écrevisses et artichauts		X		X				T		X			X
Riz moelleux avec crabe bleu du Delta de l'Ebre								X					
Riz aux petites seiches à l'encre		X		X		X				X			X
Riz avec fruits de mer		X		X				X		X			X
Riz au homard		X		X				X		X			X
Rice Terre et Mer avec voile de ibérique				T				X		T			X
Riz avec canard et champignons													X
Riz aux légumes et poireaux grillés	VÉGANE		T		T		T	T	T	T	T		X
Nouilles Rossos		X		X		X		X		X			X

GRILLÉ

[illegible]

SAUCE

[illegible]

DESSERTS MAISON

Beignets de café de María																
Gâteau aux carottes, thé matcha et pollen			T													
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			T				T						T		
Brownie			T													
Glace au kéfir et citron vert avec biscuit artisanal croustillant	OPTION SANS GLUTEN							T				T				
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						T									

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

[illegible][illegible][illegible][illegible]

BOISSONS

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

SANGRIAS

[illegible]

BIÈRES

[illegible]

VERMOUTH - SPRITZ

[illegible]

COCKTAILS

[illegible]

CAFÉ ÉCOLOGIQUE

BOISSONS

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