

# PLATS

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

## FROID

	Lupin	Céleri	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 de tomates avec 'salmorejo' au chili jaune								T						
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					
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					
Jambon ibérique de gland														
Plateau de fromages bio			T									T		
Olives 'cachonditas'														

## 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				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				T					T	T	T			
Croquettes de jambon ibérique				T					T		T			T
Croquettes de poulet rôti				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
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
Pain sans gluten														







# BOISSONS

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

Gin tonic Whitley Neill Blackberry																				
Gin tonic Nordés																				
Gin tonic 25 Lolita's																				

## CAFÉ ÉCOLOGIQUE

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.