

# PLATS

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

## FROID

Saumon mariné à la crème fraîche	OPTION SANS GLUTEN			T	T															
'Esqueixada' de morue					T							T								
Salade russe	OPTION SANS GLUTEN																			
Salade de tomates avec sauce au chili jaune	VÉGANE	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														
Huitre du Delta de l'Ebre						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 100% ibérique nourri au gland																				
Plateau de fromages bio	OPTION SANS GLUTEN					T														T
Olives 'cachonditas'	VÉGANE																			

## CHAUD

Crevettes à la sauce à l'ail																				
Bun de porc effiloché						T				T	T			T						
Poivrons de Padrón						T				T	T	T								
Les boulettes de viande d'Adolfina						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 haché							T						T	T					T	T
Calamar méditerranéen à l'andalousie							T						T						T	T
Calmars à la romaine							T						T						T	T
Poulet fermier croustillant							T						T	T	T				T	T
Tempura de légumes	VÉGANE												T	T	T				T	T
Croquettes de jambon ibérique													T						T	T
Croquettes de poulet rôti													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
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
Rigatoni à la bolognaise																				
Pain	OPTION SANS GLUTEN																			T
Pain sans gluten																				
Pain à l'ail et à l'huile d'olive	VÉGANE	OPTION SANS GLUTEN																		T

# PLATS

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

Pain avec tomate et huile d'olive	OPTION SAN: VÉGANE					T											T	T	
-----------------------------------	--------------------	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	---	--

## RIZ

Riz au poulet fermier, écrevisses et artichauts											T								
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	OPTION SANS GLUTEN		T		T						T			T	T	T	T	T	
Côtes de Porc Ibérique Rôti				T															
Filet de porc ibérique				T															
Filet de vache maturé							T		T	T	T				T			T	
Patte de poulpe							T										T		
Calmar méditerranéen							T	T								T			
Morue avec aioli de coings							T		T				T	T			T		
Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette aux agrumes															T				
Sardines															T				
Km0 légumes																		T	
Avocat bio avec pico de gallo et ceviche de légumes																			
Artichauts avec copeaux ibériques																			

## SAUCE

Romesco																		T	
Aïoli																			

## DESSERTS MAISON

Beignets de café de María																			
Gâteau aux carottes, thé matcha et pollen																			
Ananas grillé avec sauce aux fruits de la passion																			
Gâteau au fromage bio artisanal avec confiture de fraises et poivre de Sichuan																			
Pain avec du chocolat, de l'huile et du sel																			
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  
Céleri  
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 Parellada D.O. Conca de Barberà																				
Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès																				
Petites estones																				
Rebels de Batea																				
El Terrat																				
Les Brugueres																				
Grimau Chardonnay																				
Via Edetana																				
Excellens Verdejo																				VÉGANE
Torre la Moreira																				VÉGANE
La Capilla Blanco																				
Finca Montico																				
Lagar de Cervera																				
Pazo de San Mauro																				

## VIN ROUGE

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																				
Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà																				
Aproppòsit D.O.Q. Priorat																				
Les Brugueres																				
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																				
Marqués de Vargas Reserva																				
Tinto de verano																				

## VIN ROSÉ

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																				
Aproppòsit Ancestral Rosé																				
Flors i Violes																				

## MOUSSEUX

Aproppòsit Brut Nature Grande Réserve																				
Aproppòsit Ancestral Rosé																				
Gramona Ca La Mar Mustillant																				
Gran Juvé & Camps																				

# BOISSONS

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

Pere Ventura Vintage																				
Reverté Electe																				
Frexinet Sans alcool																				

## SANGRIAS

Sangria de vin																				
Sangria de cava																				

## BIÈRES

Daura																				
Inedit																				
Voll Damm																				
AK Damm																				
Free Damm Tostada																				
Free Damm Lemon																				
Free Damm																				
Complot IPA																				
Malquerida																				
Estrella Damm																				
Damm Lemon																				
Turia																				

## VERMOUTH - SPRITZ

Vermouth																				
Aperol Spritz																				

## COCKTAILS

Propòsit																				
Fresito																				
Moscow Mule																				
Mojito																				
Piña colada																				
Daiquiri fraise																				
Daiquiri aux fruits de la passion																				
Moscow Mule, sans alcool																				
Mojito, sans alcool																				
Piña colada, sans alcool																				

## MÉLANGÉES

Gin tonic Seagram's																				
Gin tonic Tanqueray																				
Gin tonic Hendrick's Lunar																				
Gin tonic Hendrick's Midsummer																				
Gin tonic Hendrick's Neptunia																				
Gin tonic Hendrick's																				
Gin tonic Master's Pink																				
Gin tonic Master's																				
Gin tonic Whitley Neill Rhubarb																				

# 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.