

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 sauce 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			
Carpaccio de thon Balfegó avec 3 vinaigrettes					T					T					
Carpaccio de boeuf et sauce au parmesan	OPTION SANS GLUTEN			T	T					T					
Jambon 100% ibérique nourri au gland															
Plateau de fromages bio	OPTION SANS GLUTEN			T									T		

CHAUD

Crème de squilles et écrevisses										T					
Crevettes à la sauce à l'ail										T		T			
Bun de porc effiloché					T			T	T		T		T		
Les boulettes de viande d'Adolfina				T					T				T		
Porc en sauce d'Herminia															
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	
Morue avec aioli de coings		T			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	
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		T	T		T		T	T	
Pain sans gluten															
Pain à l'ail et à l'huile d'olive	VÉGANE	OPTION SANS GLUTEN				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										T					
Riz moelleux avec crabe bleu du Delta de l'Ebre															
Riz aux petites seiches à l'encre															

PLATS

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

GRILLÉ

Burger de veau bio	OPTION SANS GLUTEN	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			
Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette aux agrumes				T					T					
Sardines				T					T					
Km0 légumes	VÉGANE	OPTION SANS GLUTEN	T				T	T		T		T	T	
Avocat bio avec pico de gallo et ceviche de légumes	VÉGANE													
Artichauts avec copeaux ibériques														

SAUCE

Romesco			T									T		
Aïoli														

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											
Pain perdu caramélisé			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									

BOISSONS

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

VIN BLANC

[illegible]

VIN ROUGE

[illegible]

VIN ROSÉ

[illegible]

MOUSSEUX

[illegible]

BOISSONS

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

Pere Ventura Vintage																			
Reverté Electe																			
Gramona Innoble																			
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																			

BOISSONS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Gin tonic Whitley Neill Rhubarb														
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.