

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				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		
Oeufs au boudin noir bio à l'oignon				T				T		T	T		
Bravas avec chorizo 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	T	
Tempura de légumes	VÉGANE		T		T	T	T	T					
Croquettes de jambon ibérique			T		T		T	T		T		T	
Croquettes de poulet rôti			T		T		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	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													
Riz avec fruits de mer													

PLATS

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

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	T		
Côtes de Porc Ibérique Rôti		T										
Filet de porc ibérique		T										
Filet de vache mûri			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	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	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

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														
Gramona Innoble														
Freixenet Sans alcool	SANS ALCOOL	VÉGANE												

SANGRIAS

Sangria de vin														
Sangria de cava														

BIÈRES

Daura	VÉGANE													
Inedit														
Voll Damm														
AK Damm														
Free Damm Tostada	SANS ALCOOL													
Free Damm Lemon	SANS ALCOOL													
Free Damm	SANS ALCOOL													
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	SANS ALCOOL													
Mojito, sans alcool	SANS ALCOOL													
Piña colada, sans alcool	SANS ALCOOL													

MÉLANGEES

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 autre 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 garantissons 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.