

PLATS

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

FROID

'Esqueixada' de morue				T			T						
Salade russe	OPTION SANS GLUTEN												
Salade de saumon et mangue		T	T	T		T	T	T			T	T	
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	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	T		
Oeufs au boudin noir bio à l'oignon			T				T	T	T	T	T		
Bravas avec chorizo haché			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	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		
Rigatoni à la bolognaise													
Pain	OPTION SANS GLUTEN				T		T	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	T			
Nouilles Rossos														

GRILLÉ

Burger de veau bio	OPTION SANS GLUTEN	T	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	T		
Patte de poulpe			T								T			
Calmar méditerranéen		T	T								T			
Morue avec aioli de coings		T	T	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	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		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

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

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

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											

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 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 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.