

PLATS

FROID

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
'Esqueixada' de morue				T					T					
Salade russe														
Salade de saumon et mangue		T	T	T			T	T	T			T	T	
Salade de tomates avec sauce au chili jaune	T							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			
Carpaccio de thon Balfegó avec 3 vinaigrettes				T					T					
Carpaccio de boeuf et sauce au parmesan			T	T					T					
Jambon 100% ibérique nourri au gland														
Plateau de fromages bio			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	
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		T			
Croquettes de jambon ibérique				T			T		T		T		T	
Croquettes de poulet rôti				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					T		T	T		T		T	T	
Pain sans gluten														
Pain à l'ail et à l'huile d'olive					T		T	T				T	T	
Pain avec tomate et huile d'olive					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		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			
Morue avec aioli de coings		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	
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

[illegible]

SANGRIAS

[illegible]

BIÈRES

[illegible]

VERMOUTH - SPRITZ

[illegible]

COCKTAILS

[illegible]

MÉLANGÉES

[illegible]

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.