

PLATS

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