

PLATS

Lupin Céliéri Arachides Crustacés Fruits à coques Gluten Oeufs Lait Mollusques Moutarde Poissons Sésame Soja Sulfités

ENTRÉES

Salade verte avec ventrèche de thon																			
Salade avec saumon et pomme			T	T						T									
Salade avec melon et crevettes										T			T						
Salade de morue à l'orange et romesco			T	T						T					T				
Salade avec fromage de chèvre			T														T		
Salade de fromage cottage à la tomate confite																			
Huître creuse				T											T				
Anchois artisanal aux noisettes			T	T							T								
Pain grillé avec légumes, ventrèche de thon et anchois								T		T	T						T	T	
Gaspacho																		T	
Soupe de poisson de El Pòsit																	T		T
Crème de squilles et langoustines												T		T		T			T

RIZ

Riz avec crabe bleu, moelleux																			
Riz aux petites seiches à l'encre																			
Paella aux fruits de mer																			
Riz au homard																			
Riz du Señorito																			
Rice Terre et Mer																			
Riz avec canard et champignons																			
Riz avec légumes																			

NOUILLES

Nouilles Rossos										T									
Nouilles avec petites seiches à l'encre										T									

COMBINÉS

Combiné Normal										T									T
Combiné Criture				T						T									T
Combiné Spécial Pòsit										T									T
Combiné Complète				T						T								T	T
Combiné de fruits de mer																		T	T
Combiné de fruits de mer complet																		T	T
Légumes grillés																		T	

RATIONS

Pain																			T
Pain sans gluten																			
Pain à l'ail								T		T	T							T	T
Pain à la tomate								T		T	T							T	T
Moules à la vapeur								T										T	
Moules à la marinère								T	T									T	T
Moules à la vinaigrette de vermouth								T										T	
Calmars à la romaine								T			T							T	T
Anchois frits								T		T	T	T						T	T
Petits calmars frits								T		T	T							T	T
Calmars frits à l'andalouse								T		T	T							T	T

PLATS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Crevette en tempura avec croquant épicé				T					T		T			T
Patatas Bravas				T				T	T		T		T	
Beignets de morue				T			T	T	T				T	
Croquettes de poulet				T			T		T		T			
Croquettes de jambon ibérique				T			T		T		T		T	
Croquettes de crevettes				T			T		T				T	T
Croquettes de champignons				T			T		T		T		T	
Homard				T					T		T			T
Petits calmars grillés avec asperges			T	T					T		T			
Seiche			T	T					T		T			
Sardines				T					T					
Crevettes blanches				T					T		T			T
Crevettes rouges				T					T		T			T
Langoustines sautées avec confit d'oignons				T					T		T			
Couteaux				T					T		T			
Artichauts avec des copeaux ibériques														
Lotte grillée et purée de citrouille			T	T					T					
Sole grillée avec légumes				T					T					
Morue au suquet de pêcheur et champignons				T					T					
Merlu cuit au four avec amandes et pomme de terre			T	T					T					
Palourdes à la marinère			T	T					T			T		
Escargots de mer				T							T			
Poulpe à la galicienne				T							T			
Lotte à la sauce romesco			T									T		
Zarzuela														
Colin à la marinère			T									T		
Côtes de porc à la sauce méditerranéenne			T	T			T	T	T		T		T	
Filet de veau				T			T	T	T		T		T	
Maxicannelloni au rôti traditionnel		T		T	T				T		T			
Romesco			T									T		
Aïoli														

ENFANTS

Menu de poisson				T				T					T	
Menu de viande				T							T			
Macaronis à la bolognaise							T							
Nuggets de poulet maison				T				T	T		T		T	
Poissons panés faits maison				T				T	T				T	

FRUIT NATUREL

Fraises avec crème maison														
Ceviche de fruits de saison														

DESSERTS FAIT MAISON

Brownie			T											
Carpaccio d'ananas avec crème catalane														
Crème catalane														
Tarte au fromage avec noix et miel			T											T
Tarte au fromage avec fraises														T

PLATS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Fuet au chocolat noir													T	
Fuet au chocolat blanc			T											
Pannacotta Baileys														
Miel et fromage blanc														
Tarte Tatin aux pommes													T	
Gâteau au tiramisu														
Pain perdu caramélisé			T										T	
Sorbet au citron														
Sorbet à la mandarine														
Café irlandais														

GLACE

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Viennetta			T											
Glace au croquant			T											
Truffles / à la crème Chantilly														
Magnum Amande			T											
Magnum Frac													T	
Glace pour enfants avec surprise			T		T									
Glace au chocolat, sans lactose														
Glace au chocolat, sans sucre					T									
Glace à la vanille														

BOISSONS

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

NOS VINS

Apropòsit																				
Cosechero																				
Blanc del Pòsit - Fruité																				
Blanc del Pòsit - Sec																				
Negre del Pòsit - Jeune																				
Negre del Pòsit - Élevage																				

VINS ROUGES

Lan D-12																				
El Senat del Montsant																				
Marqués de Burgos																				

VINS ROSÉS

Mia																				
Mustillant																				
Flors i Violes																				

VINS BLANCS

El Terrat																				
Seducció																				
Petites estones																				
Rebels de Batea																				
Mireia																				
Creu de Lavit																				
Aura																				
Vionta																				
Jean Leon 3055																				
Mustillant																				

CAVA

Cava Gran del Pòsit																				
Alsina & Sardà																				
Gramona Imperial																				
Pere Ventura																				
Anna de Codorniu Rosé																				
Freixenet Blanc de Blancs																				
Freixenet Cordon Negro mini																				

SANGRIA

Sangria au vin																				
Sangria au cava																				

BIÈRES

Estrella Damm																				
Inedit																				
A.K. Damm																				
Voll Damm																				
Free Damm																				

SANS ALCOOL

BOISSONS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Daura														
CAFÉS ÉCOLOGIQUES														
Kahova														
Grande Réserve														
Colombia														
Décaféiné														
TÉS ÉCOLOGIQUES														
Darjeeling														
Étoile filante														
Pu Erh Fresh														
Thé vert, gingembre et citron														
Thé noir Chai														
INFUSIONS ÉCOLOGIQUES														
Royal Fruits														
Camomille														
Verveine et menthe														
Rooibos avec l'orange														
Vitalité														

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.