

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	T
Patatas Bravas				T			T	T	T		T		T	T
Beignets de morue				T			T	T	T		T		T	
Croquettes de poulet				T			T	T	T		T		T	
Croquettes de jambon ibérique				T			T	T	T		T		T	
Croquettes de crevettes				T			T	T	T		T		T	T
Croquettes de champignons				T			T	T	T		T		T	
Homard, ½ ration				T					T		T			T
Homard				T					T		T			T
Petits calmars grillés avec asperges			T	T	T			T	T		T			
Seiche			T	T	T				T		T			
Sardines				T					T		T			
Crevettes blanches				T					T		T			T
Crevettes rouges				T					T		T			T
Langoustines sautées avec confit d'oignons				T					T		T			T
Couteaux				T					T		T			
Artichauts avec des copeaux ibériques														
Lotte grillée et purée de citrouille			T	T	T			T	T		T			T
Sole grillée avec légumes				T					T		T			T
Poulpe avec pomme de terre et aioli				T			T		T		T			
Morue au suquet de pêcheur et champignons		T		T				T	T		T			T
Merlu cuit au four avec amandes et pomme de terre			T	T	T				T		T			T
Palourdes à la marinière			T	T	T				T		T			T
Escargots de mer				T							T			
Poulpe à la galicienne				T							T			
Lotte à la sauce romesco		T		T	T	T			T		T			T
Zarzuela		T		T	T	T			T		T			T
Colin à la marinière			T	T	T				T		T			T
Filet de porc ibérique grillé			T		T				T					T
Confit de veau moelleux aux oignons glacés														T
Maxicannelloni au rôti traditionnel		T		T	T	T	T	T	T	T	T			T

ENFANTS

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

FRUIT NATUREL

Fraises avec crème maison								T						T
Ceviche de fruits de saison								T						T

DESSERTS FAIT MAISON

Brownie			T		T	T	T							T
Carpaccio d'ananas avec crème catalane							T	T						T
Crème catalane							T	T						T
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			T								
Panna cotta Baileys			T											
Fromage cottage au miel croquant et noix caramélisées			T											
Tarte Tatin aux pommes													T	
Gâteau au tiramisu														
Pain perdu caramélisé			T										T	
Sorbet au citron														
Café irlandais														

GLACE

Glace pour enfants			T		T									
Glace à la vanille														
Pop glacé aux fruits naturels, saveur noix de coco et fraise					T									
Pop glacé aux fruits naturels, saveur citron-lime														
Glace au chocolat, sans lactose														
Glace au chocolat, sans sucre					T									

BOISSONS

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

Kahova																			
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 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.