

# PLATS

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

## SALADES

Salade verte avec graines			T																	
Salade avec saumon et pomme			T	T							T									
Salade avec melon et crevettes			T								T				T					
Salade de morue à l'orange et romesco			T	T							T								T	
Salade avec fromage de chèvre et bacon			T																T	

## ENTRÉES

Artichauts confits avec copeaux ibériques																				
Tartare de thon Balfegó à l'avocat			T	T							T									
Huitre du Delta de l'Ebre				T															T	
Anchois			T	T							T									
Jambon ibérique de gland																				
Pain grillé avec légumes																				
Soupe de poisson			T																	T
Crème de squilles			T																	

## FRITURES

Calmars à la romaine				T							T								T	
Anchois frits				T							T	T	T							T
Petits calmars frits				T							T	T							T	
Calamar méditerranéen à l'andalousie				T								T								
Patatas Bravas				T								T	T						T	
Beignets de morue				T							T		T							T
Croquettes de poulet rôti				T							T		T							
Croquettes de jambon ibérique				T							T		T							T

## GRILLÉS

Petits calmars grillés avec asperges				T	T														T	
Seiche méditerranéenne grillée				T	T														T	
Sardines grillées					T							T								
Crevettes caramotes méditerranéennes grillées																			T	
Crevettes rouges																			T	
Couteaux					T														T	

## CUITES

Poulpe blanc de Cambrils					T														T	
Palourdes à la marinère				T	T														T	T
Escargots de mer					T														T	
Poulpe à la galicienne					T														T	

## MOULES

Moules du Delta de l'Ebre à la vapeur					T														T	
Moules du Delta de l'Ebre à la marinère				T	T														T	T
Moules du Delta de l'Ebre à la vinaigrette de vermouth					T														T	

## RIZ

Paella aux fruits de mer																				
Riz moelleux avec crabe bleu du Delta de l'Ebre																				

# PLATS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Riz aux petites seiches à l'encre		■		■			■		■		■			■
Riz au homard		■		■					■		■			■
Riz du Señorito		■		■					■		■			■
Rice Terre et Mer avec voile de ibérique				T					■		T			
Riz avec canard et champignons														■
Riz aux légumes avec confit de poireau et jeune ail														

## NOUILLES

Nouilles Rossos		■		■		■		■		■				■
Nouilles à l'encre		■		■		■	T		■		■			■

## COMBINÉS

Friture				T			■	T	■		■		T	■
Spécial Pòsit				■			■	T	■		■		T	■
Fruits de mer				■					■		T			T
Fruits de mer complet				■					■		T			T
Légumes grillés			T		■	■						T		■

## RAGOÛT

Lotte à la sauce romesco		■	T	■	■				■		■		T	■
Zarzuela de poisson et fruits de mer		■		■					■		■		T	■
Colin à la marinière		■	T	■	■				■		■		T	■

## POISSON

Lotte grillée et purée de citrouille			T	T	■			■	T		■			■
Sole grillée avec légumes				T					T		■			■
Morue au suquet de pêcheur		■		T				■	T		■			■
Merlu cuit au four avec amandes et pomme de terre			T	T	■				T		■			■

## VIANDE

Filet de vache maturé				T			T	T	T		T		T	
Côtes de Porc Duroc Rôti			T		■									■
Maxicannellonis de notre chef Mercè		T		T	T	■	■	■	T		T			■

## ENFANTS

Macaronis à la bolognaise					■		T							■
Nuggets de poulet élevé en plein air				T			T	T	T		T		T	■
Poissons panés faits maison				T			■	T	T		■		T	■
Burger de veau bio				T			T	T	T		T		T	

## PAIN

Pain						■							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	

## SAUCE

Romesco			T	■	■							T		■
Aïoli						■								■

# PLATS

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

## DESSERTS MAISON

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Brownie			T											
Gâteau au fromage bio artisanal avec confiture de fraises et poivre de Sichuan														
Gâteau au tiramisu														
Fuet au chocolat noir 70%													T	
Fromage cottage au miel croquant et noix caramélisées			T											
Carpaccio d'ananas avec crème catalane														
Crème catalane			T		T							T		
Panna cotta Baileys			T											
Pain perdu caramélisé			T											
Sorbet au citron														
Café irlandais														

## GLACE

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
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					T									
Glace au chocolat, sans sucre					T									

# BOISSONS

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

## VIN BLANC

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Aproppòsit Muscat D.O. Terra Alta														
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant														
Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta														
Aproppòsit Xarel·lo D.O. Penedès														
Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta														
Aproppòsit Malvasia														
Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès														
Rebels de Batea														
Petites estones														
Les Brugueres														
Els Pics														
Grimau Chardonnay														
Mustillant														
El Terrat														
Aura														
Finca Montico														
Torre la Moreira														VÉGANE
Pazo de San Mauro														

## VIN ROUGE

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà														
Aproppòsit D.O.Q. Priorat														
Les Brugueres														
El Senat del Montsant														
Els Pics														
Marqués de Vargas Reserva														
Lan D-12														
Trus Élevage														
Marqués de Burgos														
Tinto de verano														

## VIN ROSÉ

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Flors i Violes														

## CAVA. CORPINNAT. MOUSSEUX

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Aproppòsit Brut Nature Grande Réserve														
Gramona Innoble														
Frexinet Sans alcool														SANS ALCOOL VÉGANE

## BIÈRES

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Estrella Damm														
Daura														
Inedit														
Voll Damm														
AK Damm														

# BOISSONS

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

Free Damm	SANS ALCOOL																		
Free Damm Lemon	SANS ALCOOL																		
Free Damm Tostada	SANS ALCOOL																		
Damm Lemon																			

## SANGRIAS

Sangria de vin																			
Sangria de cava																			

## CAFÉ ÉCOLOGIQUE

Méditerranéen																			
Décaféiné																			

## 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																			

**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.