

PLATS

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

SALADES

Salade verte avec graines			T										T		
Tomate, burrata et salmorejo au chili jaune	T														
Salade de saumon et mangue		T	T	T			T	T	T				T	T	
Salade avec melon et crevettes			T		T				T				T	T	
Salade de morue à l'orange et romesco			T	T					T				T		
Salade de tomates et ventrèche de thon															
Salade de fromage de chèvre			T			T							T		

ENTRÉES

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

FRITURES

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

GRILLÉS

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

CUITES

Poulpe blanc de Cambrils				T									T		
Palourdes à la marinière			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 marinière			T	T									T	T	
Moules du Delta de l'Ebre à la vinaigrette de vermouth				T									T		

RIZ

Paella aux fruits de mer															
--------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PLATS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
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 au homard		■		■					■		■			■
Riz du Señorito		■		■					■		■			■
Rice Terre et Mer avec voile de ibérique				T					■		T			■
Riz avec canard et champignons														■
Riz aux légumes et poireaux confits		T		T		T	T	T	T	T	T	T	■	

NOUILLES

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

COMBINÉS

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

RAGOÛT

Cassolette de homard		■	T	■	■				T		■	T		■
Lotte à la sauce romesco		■	T	■	■	■			■		■	T		■
Zarzuela de poisson et fruits de mer		■		■	■	■			■		■	T		■

POISSON

Gratin de morue avec aioli de coings		T		T		T	■		T	T	■	T		
Turbot au four avec pommes de terre tranchées				T					T		■			
Lotte grillée et purée de citrouille				T				■	T		■			■
Sole grillée avec légumes				T					T		■			■

VIANDE

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

ENFANTS

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

PLATS

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

DESSERTS MAISON

Beignets de café de María														
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 grillées pralinées			T											
Carpaccio d'ananas avec crème catalane														
Crème catalane														
Panna cotta Baileys			T											
Pain perdu caramélisé			T											
Sorbet au citron														
Café irlandais														

GLACE

Glace pour enfants			T	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									

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.