

# PLATS

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

## SALADES

Salade verte avec graines			T								T		
Tomate, burrata et sauce 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	OPTION SANS GLUTEN		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	OPTION SANS GLUTEN		T	T				T					
Huitre du Delta de l'Ebre			T								T		
Anchois méditerranéens		T	T	T			T	T	T	T	T	T	T
Jambon 100% ibérique nourri au 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		T	T	
Calamar méditerranéen à l'andalousie			T				T			T			
Patatas Bravas	T	T					T	T	T	T	T	T	T
Beignets de morue			T				T	T	T			T	
Poulet fermier croustillant	T	T					T	T	T		T	T	T
Croquettes de poulet rôti			T				T		T	T	T		
Croquettes de jambon ibérique			T				T		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		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

# PLATS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Paella aux fruits de mer														
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	VÉGANE	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T			

## NOUILLES ET PÂTES

Nouilles Rossos														
Nouilles à l'encre								T						
Rigatoni à la bolognaise														

## COMBINÉS

Friture				T			T					T		
Spécial Pòsit			T									T		
Fruits de mer					T							T		
Fruits de mer complet						T						T		
Légumes grillés	VÉGANE	OPTION SANS GLUTEN	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	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	T	T	
Côtes de Porc Ibérique Rôti	T	T			T					T		T	T	
Burger de veau bio	OPTION SANS GLUTEN	T	T			T			T	T	T	T	T	
Maxicannellonis de notre chef Mercè		T	T	T					T	T	T	T	T	

## PAIN

Pain	VÉGANE	OPTION SANS GLUTEN			T		T	T	T	T	T	T	T	
Pain sans gluten														
Pain à l'ail et à l'huile d'olive	OPTION SANS GLUTEN				T		T	T				T	T	
Pain avec tomate et huile d'olive	OPTION SANS GLUTEN				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

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	VÉGANE													
Café irlandais														

## GLACE

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

# BOISSONS

## VIN BLANC

Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta

Aproppòsit Malvasia

Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant

Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta

Aproppòsit Xarel-lo D.O. Penedès

Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta

Aproppòsit Parellada D.O. Conca de Barberà

Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès

Petites estones

Rebels de Batea

El Terrat

Les Brugueres

Grimau Chardonnay

Via Edetana

Excellens Verdejo

VÉGANE

Torre la Moreira

VÉGANE

La Capilla Blanco

Finca Montico

Lagar de Cervera

Pazo de San Mauro

## VIN ROUGE

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant

Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà

Aproppòsit D.O.Q. Priorat

Les Brugueres

Excellens Cuvée Especial

VÉGANE

Finca San Martín

El Senat del Montsant

LAN 7 metros

Viña Mayor Crianza

La Capilla Crianza

Trus Élevage

Marqués de Vargas Reserva

Tinto de verano

## VIN ROSÉ

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant

Aproppòsit Ancestral Rosé

Flors i Violes

## MOUSSEUX

Aproppòsit Brut Nature Grande Réserve

Aproppòsit Ancestral Rosé

Gramona Ca La Mar Mustillant

Gran Juvé & Camps

Pere Ventura Vintage

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

# BOISSONS

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

Reverté Electe														
Gramona Innoble														
Frexinet Sans alcool	SANS ALCOOL	VÉGANE												

## BIÈRES

Estrella Damm														
Daura														
Inedit														
Voll Damm														
AK Damm														
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 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.