

# 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 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			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 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		
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	
Croquettes de poulet rôti				T				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

# 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														
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 ET PÂTES

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

## 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 Ibérique Rôti		T	T			T				T		T		
Burger de veau bio		T		T			T		T	T	T	T		
Maxicannellonis de notre chef Mercè			T	T	T				T	T	T	T		

## PAIN

Pain				T			T	T		T		T	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														







**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.