

PLATS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
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														
Pop glacé aux fruits naturels, saveur citron-lime														
Glace au chocolat, sans lactose														■
Glace au chocolat, sans sucre								■						

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.