

PLATS

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

SALADES

Salade verte avec graines			T																	
Salade de tomates et ventrèche de thon																				
Salade de saumon et mangue			T	T							T									
Salade avec melon et crevettes			T								T				T					
Salade de morue à l'orange et romesco			T	T							T								T	
Salade de fromage de chèvre			T																	

ENTRÉES

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																				
Gaspacho																			T	
Soupe de poisson				T																T

RATIONS

Calmars à la romaine					T							T						T		T
Anchois frits					T						T	T	T						T	
Petits calmars frits					T						T	T						T		T
Calamar méditerranéen à l'andalousie					T							T						T		
Bravas avec chorizo ibérique haché					T							T	T					T		T
Beignets de morue					T							T	T	T					T	
Croquettes de poulet rôti					T							T							T	
Croquettes de jambon ibérique					T							T							T	
Seiche méditerranéenne grillée					T	T													T	
Crevettes caramotes méditerranéennes grillées																			T	
Crevettes rouges																			T	
Couteaux																			T	
Palourdes à la marinère																			T	T
Escargots de mer																			T	
Poulet fermier croustillant																			T	

MOULES

Moules du Delta de l'Ebre à la vapeur																				
Moules du Delta de l'Ebre à la marinère																				
Moules du Delta de l'Ebre à la vinaigrette de vermouth																				
Moules avec vin blanc, céleri, ail et persil																				
Moules avec agrumes, laurier, ail et oignon																				

RIZ

Paella aux fruits de mer																				
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																				
Riz avec canard et champignons																				

PLATS

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

Riz aux légumes et poireaux grillés	VÉGANE				T													
-------------------------------------	--------	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

NOUILLES ET PÂTES

Nouilles Rossos																		
Nouilles à l'encre							T											
Maxicannellonis de notre chef Mercè			T		T	T						T		T				
Rigatoni à la bolognaise																		

COMBINÉS

Friture				T				T									T	
Spécial Pòsit									T									T
Fruits de mer																		T
Fruits de mer complet																		T

RAGOÛT

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

POISSON

Lotte grillée et purée de citrouille			T	T							T							
Sole grillée avec légumes				T							T							

GRILLÉ DE MER

Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette aux agrumes				T								T						
Sardines				T								T						
Patte de poulpe				T													T	
Calmar méditerranéen			T	T													T	
Morue avec aioli de coings		T		T								T	T				T	
Turbot. Recommandé 2 personnes				T								T						

GRILLÉ DE TERRE

Artichauts avec copeaux ibériques																		
Km0 légumes	VÉGANE	OPTION SANS GLUTEN		T													T	
Filet de vache maturé				T				T	T	T				T			T	
Côtes de Porc Duroc Rôti				T														
Filet de porc ibérique				T														
Burger de veau bio		OPTION SANS GLUTEN		T					T		T		T					
Côte de veau de 1Kg. Recommandé 2 personnes				T					T	T	T			T			T	

PAIN

Pain	VÉGANE	OPTION SANS GLUTEN																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

	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														
Ananas grillé avec sauce aux fruits de la passion														
Crème catalane			T		T							T		
Pain perdu caramélisé			T											
Sorbet au citron														
Gâteau aux carottes, thé matcha et pollen			T											

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

Apropòsit Macabeu D.O. Terra Alta

Apropòsit Malvasia

Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant

Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta

Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès

Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta

Apropòsit Chardonnay D.O. Penedès

Excellens Verdejo

VÉGANE

El Terrat

Petites estones

Rebels de Batea

Grimau Chardonnay

Torre la Moreira

VÉGANE

La Capilla Blanco

Finca Montico

Lagar de Cervera

Les Brugueres

Pazo de San Mauro

VIN ROUGE

Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant

Apropòsit Trepat D.O. Conca de Barberà

Apropòsit D.O.Q. Priorat

Excellens Cuvée Especial

VÉGANE

Finca San Martín

El Senat del Montsant

LAN 7 metros

Viña Mayor Crianza

La Capilla Crianza

Trus Élevage

Les Brugueres

Marqués de Vargas Reserva

Tinto de verano

VIN ROSÉ

Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant

Flors i Violes

MOUSSEUX

Apropòsit Brut Nature Grande Réserve

Apropòsit Ancestral Rosé

Reverté Electe

Gramona Innoble

Pere Ventura Vintage

Gran Juvé & Camps

Gramona Ca La Mar Mustillant

Frexinet Sans alcool

SANS ALCOOL VÉGANE

BOISSONS

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

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						■								
Free Damm														
Free Damm Lemon														
Free Damm Tostada														
Damm Lemon						■								

SANGRIAS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Sangria de vin														■
Sangria de cava														■

COCKTAILS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Mojito myrtille	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Mojito, sans alcool	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Daiquiri Frappé	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Moscow Mule	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Piña colada	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Piña colada, sans alcool	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gin tonic Classique	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gin tonic Premium	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

CAFÉ ÉCOLOGIQUE

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

INFUSIONS ÉCOLOGIQUES

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