

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		
Salade de morue à l'orange et romesco	OPTION SANS GLUTEN		T	T			T	T	T	T	T	T	
Salade de tomates et ventrèche de thon													
Salade de fromage de chèvre		T		T							T		

ENTRÉES

Tartare de thon Balfegó à l'avocat	OPTION SANS GLUTEN		T	T			T	T					
Huître du Delta de l'Ebre			T								T		
Anchois méditerranéens		T	T					T					
Jambon 100% ibérique nourri au gland													
Soupe de poisson		T											T
Crème de squilles		T						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 haché			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	T		T
Seiche méditerranéenne grillée		T	T								T		
Crevettes caramotes méditerranéennes grillées										T	T		T
Crevettes rouges										T	T		T
Couteaux			T								T		
Palourdes à la marinière		T	T				T	T		T	T	T	T
Escargots de mer			T							T			
Poulet fermier croustillant			T				T	T	T	T	T	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		T	T	T	T
Moules du Delta de l'Ebre à la vinaigrette de vermouth			T							T			
Moules avec vin blanc, céleri, ail et persil							T				T		
Moules avec agrumes, laurier, ail et oignon							T				T		

RIZ

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		

PLATS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Riz avec canard et champignons														
Riz aux légumes et poireaux grillés	VÉGANE				T	T	T	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				T	
Fruits de mer											T			T
Fruits de mer complet										T			T	

RAGOÛT

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

POISSON

Lotte grillée et purée de citrouille				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 aïoli de coings	T	T	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	T	T			T	T	
Filet de vache mûri				T			T	T	T			T	T	
Côtes de Porc Ibérique Rôti			T											
Filet de porc ibérique		T												
Burger de veau bio		OPTION SANS GLUTEN			T		T		T	T	T			
Côte de veau de 1Kg. Recommandé 2 personnes				T			T	T	T	T	T		T	

PAIN

Pain	VÉGANE	OPTION SANS GLUTEN			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	T	T			T	T	
---------	--	--	--	---	--	--	---	---	---	--	--	---	---	--

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													T
Gâteau au tiramisu													
Ananas grillé avec sauce aux fruits de la passion	VÉGANE												
Crème catalane	OPTION SANS GLUTEN												
Pain perdu caramélisé		T											
Sorbet au citron	VÉGANE												
Gâteau aux carottes, thé matcha et pollen		T											T
Café irlandais													

GLACE

Glace pour enfants			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

NOTICE: UNDEFINED INDEX: TITLE IN

/VAR/WWW/VHOSTS/ELPOSIT.COM/HTTPDOCS/VIEWS/MENU/TH

ON LINE 90

Mojito myrtille

Mojito, sans alcool

Daiquiri Frappé

Moscow Mule

Piña colada

Piña colada, sans alcool

Gin tonic Classique

Gin tonic Premium

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

Torre la Moreira

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

Finca San Martín

El Senat del Montsant

LAN 7 metros

Viña Mayor Crianza

La Capilla Crianza

BOISSONS

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

Reverté Electe

Gramona Innoble

Freixenet Sans alcool

BIÈRES

Estrella Damm

Daura

Inedit

Voll Damm

AK Damm

Free Damm

Free Damm Lemon

Free Damm Tostada

Damm Lemon

SANGRIAS

Sangria de vin

Sangria de cava

COCKTAILS

Mojito

Caipiriña

Frambu kiss

Piña colada

Gin basil

Moscow mule

Hugo Spritz

Old Cuban

Porn Star Martini

Last word

Margarita hibiscus

Aperol spritz

Mojito, sans alcool

BOISSONS

Piña colada, sans alcool

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 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.