

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					
Huître 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		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		T		T	
Patatas Bravas	T	T				T	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	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

Paella aux fruits de mer													
--------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PLATS

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

Nouilles Rossos														
Nouilles à l'encre								T						

COMBINÉS

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

POISSON

Gratin de morue avec aioli de coings	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											

VIANDE

Filet de vache maturé			T					T	T	T	T	T	T	
Côtes de Porc Ibérique Rôti	T	T										T	T	
Maxicannellonis de notre chef Mercè			T	T	T							T	T	

ENFANTS

Rigatoni à la bolognaise														
Nuggets de poulet élevé en plein air		T	T					T	T	T	T	T	T	T
Poissons panés faits maison			T											T
Burger de veau bio	OPTION SANS GLUTEN	T	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
Pain avec tomate et huile d'olive	OPTION SANS GLUTEN							T		T	T			T

SAUCE

PLATS

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

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

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													
Els Pics													
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													
Els Pics													
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													

BOISSONS

BIÈRES

SANGRIAS

CAFÉ ÉCOLOGIQUE

Méditerranéen								
Décaféiné								

INFUSIONS ÉCOLOGIQUES

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.