

PLATS

SALADES

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
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		
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					
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		T	
Calamar méditerranéen à l'andalousie				T				T			T			
Patatas Bravas		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	T	
Croquettes de poulet rôti				T			T		T	T	T			
Croquettes de jambon ibérique				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

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														
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														
Riz aux légumes et poireaux confits														

NOUILLES ET PÂTES

Nouilles Rossos														
Nouilles à l'encre														
Rigatoni à la bolognaise														

COMBINÉS

Friture														
Spécial Pòsit														
Fruits de mer														
Fruits de mer complet														
Légumes grillés														

RAGOÛT

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

POISSON

Gratin de morue avec aioli de coings														
Turbot au four avec pommes de terre tranchées														
Lotte grillée et purée de citrouille														
Sole grillée avec légumes														

VIANDE

Filet de vache maturé														
Côtes de Porc Ibérique Rôti														
Burger de veau bio														
Maxicannellonis de notre chef Mercè														

PAIN

Pain														
Pain sans gluten														
Pain à l'ail et à l'huile d'olive														
Pain avec tomate et huile d'olive														

SAUCE

Romesco														
Aïoli														

PLATS

[illegible]

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

[illegible]

VIN ROUGE

[illegible]

VIN ROSÉ

[illegible]

MOUSSEUX

[illegible]

BOISSONS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Gran Juvé & Camps														
Pere Ventura Vintage														
Reverté Electe														
Gramona Innoble														
Frexinet 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														

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 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.