

MENU

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites	
GRILLÉ DE TERRE															
Légumes avec sauce romesco <small>OPTION SANS GLUTEN VÉGANE</small>			T									T			
Artichauts confits avec ibérique et parmesan															
Brochette de poulet avec riz sauvage et pomme															
Filet de porc maigre			T												
Hamburger fait maison Black Angus			T										T		
Côtes d'agneau et pommes de terre grelots															
Filet de veau															
Côtes de Duroc avec sauce méditerranéenne			T												
Pain de coca fait maison avec soubressade et parmesan															
GRILLÉ DE MER															
Sardines de notre côte				T					T						
Petits calamars avec asperges			T	T							T				
Poulpe (tentacule) avec parmentier de pommes de terre			T	T							T				
Loup de mer avec légumes et vinaigrette aux agrumes				T					T		T				
Pain de coca fait maison avec thon Balfegó				T					T						
Escalope de thon Balfegó				T					T						
DESSERTS MAISON															
Brownie fait maison avec crème glacée			T												
Carpaccio d'ananas avec noix de coco <small>VÉGANE</small>					T										
Semifreddo à la crème catalane															
Mousse au yaourt, confiture de fraise et de cacao															
Glace de kéfir avec citron vert <small>OPTION SANS GLUTEN</small>															
Pain avec chocolat, huile d'olive et sel															
CAKES MAISON															
Tarte Sacher															
Tarte Tatin		T			T					T		T	T		
Tarte au citron															
Gâteau Red velvet															
Gâteau aux carottes		T								T		T	T		
Gâteau au fromage															
Gâteau à la bière noire															
Gâteau aux mandarines															

BOISSONS

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

Daiquiri granité de mangue, fraise ou noix de coco																		
Gin tonic Ginraw Barcelona																		
Gin tonic MG																		
Gin tonic MG Rosa																		

VERMOUTH - SPRITZ

Vermouth																		
Vermouth Fumé																		
Spritz Bonanto																		
Spritz goyave																		
Spritz Cool																		

SANGRIAS

Sangria de vin																		
Sangria de cava																		

CAVA

Cuvée Panot Brut Reserva																		
Cuvée Panot Brut Nature Gran Reserva																		
Cuvée Panot Rosé Brut																		
Mini Cordon Negro																		

CAFÉ ÉCOLOGIQUE

Café																		
Cortado																		
Café au lait																		
Cappuccino																		
Café Irlandais																		
Café écossais																		

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 garantissons 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.

