

CARTE

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CASSE-CROÛTE														
Bravas avec chorizo ibérique hachée								T	T				T	
Houmous artisanal avec légumes croquants <small>VÉGANE</small>								T						
Guacamole avec des nachos artisanales <small>VÉGANE</small>								T	T				T	
Poulet croustillant								T	T				T	
Tempura de légumes <small>VÉGANE</small>								T	T				T	
Croquettes de poulet fait maison									T					
Foie Mi-cuit avec des confitures <small>OPTION SANS GLUTEN</small>														
Plateau de fromages artisanaux <small>OPTION SANS GLUTEN</small>			T									T		
Tartare de thon Balfegó et saumon <small>OPTION SANS GLUTEN</small>				T					T					
Calmars à la romaine				T				T			T		T	
Calmar à l'andalouse				T				T			T		T	
RIZ ET PÂTE														
Riz avec crabe bleu, moelleux														
Riz avec fruits de mer														
Riz au homard														
Riz avec canard et champignons														
Riz aux légumes avec poireau grillé et jeune ail <small>VÉGANE</small>														
Riz aux petites seiches à l'encre														
Rice Terre et Mer avec voile de ibérique				T							T			
Maxicannelloni au rôti traditionnel		T		T	T				T		T			
Nouilles Rossos							T							
ENTRÉES FROIDES														
Salade verte avec graines <small>VÉGANE</small>			T											
Salade de fromage frais <small>OPTION SANS GLUTEN</small>												T	T	
Carpaccio de courgettes de saison <small>OPTION SANS GLUTEN VÉGANE</small>			T			T								
Poivron grillé à la morue				T										
GRILLÉ DE MER														
Poulpe grillé			T	T							T			
Calmar marinée grillé			T	T							T			
Sardines				T					T					
Jarret de thon Balfegó grillé														
GRILLÉ DE TERRE														
Km0 légumes grillés <small>OPTION SANS GLUTEN VÉGANE</small>			T											
Burger de veau biologique <small>OPTION SANS GLUTEN</small>														
Artichauts grillés avec des copeaux ibériques														
aubergine grillée avec miso biologique <small>VÉGANE</small>														
Filet de porc ibérique grillé			T											



CARTE

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

Lapin ibérique confite aux herbes et grillé														
Poireaux grillés au carpaccio de pied de porc														

MOULES AU GOÛT

Moules avec agrumes, feuilles de laurier, ail et oignon				T										
Moules avec romarin, piment et ail				T										
Moules avec vin blanc, céleri, ail et persil				T										

DESSERTS MAISON

Brownie				T										
Ceviche de fruits de saison <small>VÉGANE</small>														
Mousse aux agrumes et carquinyoli de El Pòsit				T										
Pain avec chocolat de El Pòsit, huile d'olive et sel <small>OPTION SANS GLUTEN</small>				T										
Gâteau artisanal au chocolat et à la bière														
Gâteau aux carottes				T	T									
Gâteau au fromage artisanal avec confiture														
Ananas grillé à la crème de fruits de la passion et citron vert														
Fromage cottage au miel croquant et noix caramélisées				T										
Pop glacé aux fruits naturels, saveur citron-lime <small>VÉGANE</small>														
Pop glacé aux fruits naturels, saveur noix de coco et fraise <small>VÉGANE</small>					T									

PAIN

Pain avec tomate et huile d'olive <small>OPTION SANS GLUTEN VÉGANE</small>					T			T	T				T	T	T
Pain à la tomate et à l'huile d'olive <small>OPTION SANS GLUTEN VÉGANE</small>					T			T	T				T	T	
Pain <small>OPTION SANS GLUTEN</small>													T		
Pain sans gluten					T				T				T		



BOISSONS

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

Sangria de cava

CAVA

Cava Gran del Pòsit

Cuvée Panot Brut Nature Gran Reserva

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.

