

PLATS

FROID

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade russe														
Salade verte avec graines			T											
Poivron grillé à la morue				T										
Guacamole avec nachos maison		T												
Houmous avec légumes croquants														
Sardine fumée par friction de bois sec				T					T					
Anchois de Vinaròs			T	T					T					
Moules à la vinaigrette de vermouth				T							T			
Huitre du Delta de l'Ebre				T							T			
Ceviche d'huître				T										
Tartare de thon Balfegó à l'avocat				T					T					
Carpaccio de thon Balfegó avec 3 vinaigrettes				T					T					
Carpaccio de boeuf et sauce au parmesan			T	T					T					
Coca de thon Balfegó				T					T					
Coca avec anchois de Vinaròs			T	T					T					
Coca avec sardine fumée par friction de bois sec				T					T					
Jambon ibérique de gland														
Plateau de fromages bio			T									T		

CHAUD

Bun de porc effiloché					T		T	T		T		T		
Poivrons de Padrón				T			T	T	T		T			
Les boulettes de viande d'Adolfina			T					T				T		
Porc en sauce d'Herminia														
Oeufs au jambon ibérique de gland				T				T	T		T	T		
Oeufs au boudin noir bio à l'oignon				T				T	T		T	T		
Bravas avec chorizo ibérique haché				T				T	T		T	T		
Calamar méditerranéen à l'andalousie				T				T			T			
Calmars à la romaine				T				T			T	T		
Poulet fermier croustillant				T			T	T	T		T	T		
Tempura de légumes				T			T	T	T		T			
Croquettes de jambon ibérique				T			T		T		T	T		
Croquettes de poulet rôti				T			T		T		T			
Beignets de morue				T			T	T	T			T		
Coca de filet de vache maturé														
Coca de filet de porc ibérique grillé														
Boudin noir bio à l'oignon					T		T	T		T		T	T	
Moules avec agrumes, laurier, ail et oignon				T							T			
Moules avec vin blanc, céleri, ail et persil				T							T			
Maxicannelloni de notre chef Mercè		T		T	T				T		T			
Pain avec tomate et huile d'olive					T		T	T				T	T	
Pain à l'ail et à l'huile d'olive					T		T	T				T	T	
Pain sans gluten					T		T							
Pain												T		

RIZ

Riz moelleux avec crabe bleu														
Riz aux petites seiches à l'encre														



NE CONTIENT
 T TRACES
 CONTIENT
 À DÉTERMINER

PLATS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Riz avec fruits de mer														
Riz au homard														
Rice Terre et Mer avec voile de ibérique				T							T			
Riz avec canard et champignons														
Riz aux légumes avec poireau grillé et jeune ail														
Nouilles Rossos														

GRILLÉ

Burger de veau bio				T			T		T		T			
Côtes de Porc Duroc Rôti			T											
Filet de porc ibérique grillé			T											
Filet de vache maturé				T			T	T	T		T		T	
Patte de poulpe grillée				T							T			
Calmar méditerranéen grillé			T	T							T			
Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette aux agrumes				T					T					
Sardines				T					T					
Km0 légumes grillés			T									T		
Avocat bio grillé avec pico de gallo et ceviche de légumes														
Pleurote bio du Montseny et noisette AOP Reus														
Artichauts grillés avec copeaux ibériques														

SAUCE

Romesco			T									T		
Aïoli														

DESSERTS

Beignets de café de María														
Gâteau aux carottes, thé matcha et pollen			T											
Ananas grillé avec sauce aux fruits de la passion														
Gâteau au fromage bio artisanal avec confiture de fraises et poivre de Sichuan														
Brownie			T											
Mochi au nutella														
Glace à la vanille														
Pop glacé aux fruits naturels, saveur citron-lime														
Pop glacé aux fruits naturels, saveur noix de coco et fraise					T									

BOISSONS

	Lupin	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Étoile filante														
Pu Erh Fresh														
Thé vert, gingembre et citron														
Thé noir Chai														
Royal Fruits														
Camomille														
Verveine et menthe														
Rooibos avec l'orange														
Vitalité														
Thé cannelle														
Thé mauresque aux herbes														



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.

