

PLATS

SALADES

		Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Salade verte avec graines			T									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	T	T		T	T	
Salade de tomates et ventrèche de thon														
Salade de fromage de chèvre			T			T						T		

ENTRÉES

Tomate, burrata et sauce au chili jaune	T													
Artichauts avec copeaux ibériques														
Tartare de thon Balfegó à l'avocat	OPTION SANS GLUTEN		T	T				T	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	ÉCOLOGIQUE													
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			
Bravas avec chorizo haché		T		T				T	T	T	T	T	T	
Poulet fermier croustillant		T		T			T	T	T		T	T	T	
Beignets de morue				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				T					T					
Crevettes caramotes méditerranéennes grillées									T		T			T
Crevettes rouges									T		T			
Couteaux				T							T			

POULPE ET PLUS

Poulpe blanc de Cambrils				T							T			
Poulpe avec aioli à la cayenne de La Vera et "migas de romesco"				T								T		
Palourdes à la marinière				T	T			T	T		T	T	T	
Escargots de mer				T							T			

MOULES

RIZ

NOUILLES ET PÂTES

COMBINÉS

RAGÔUT

POISSON

VIANDE

EL PÒSIT DE CAMBRILS

PLATS

PAIN

		Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Pain	OPTION SANS GLUTEN VÉGANE				T		T	T		T		T	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

Romesco			T				T	T		T		T	T	
Aïoli														

DESSERTS MAISON

Beignets de café de Maria		T	T	T	T				T	T	T	T	T	T
Brownie			T									T		
Gâteau au fromage bio artisanal avec confiture de fraises et poivre de Sichuan													T	
Gâteau au tiramisu										T				
Fuet au chocolat noir 70%		T								T		T		
Fromage cottage au miel croquant et noix grillées pralinées			T									T		
Carpaccio d'ananas avec crème catalane														
Crème catalane														
Panna cotta Baileys			T							T		T		
Pain perdu caramélisé			T							T		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

VIN BLANC

		Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta	ÉCOLOGIQUE													
Aproppòsit Malvasia														
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant														
Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta	ÉCOLOGIQUE													
Aproppòsit Xarel·lo D.O. Penedès	ÉCOLOGIQUE													
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta	ÉCOLOGIQUE													
Aproppòsit Parellada D.O. Conca de Barberà	ÉCOLOGIQUE													
Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès	ÉCOLOGIQUE													
Petites estones														
Rebels de Batea														
El Terrat														
Les Brugueres														
Grimau Chardonnay														
Via Edetana														
Clos Ancestral	ÉCOLOGIQUE													
Excellens Verdejo	VÉGANE													
Torre la Moreira	VÉGANE													
La Capilla Blanco														
Finca Montico	ÉCOLOGIQUE													
Lagar de Cervera														
Pazo de San Mauro														
Mar de Frades Albariño														
Godeval Cepas Vellas														

VIN ROUGE

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà	ÉCOLOGIQUE													
Aproppòsit D.O.Q. Priorat	ÉCOLOGIQUE													
Les Brugueres														
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														

BOISSONS

VIN ROSÉ

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																
Aproppòsit Ancestral Rosé	ÉCOLOGIQUE															
Flors i Violes																

MOUSSEUX

Aproppòsit Brut Nature Grande Réserve																
Gramona Ca La Mar Mustillant	ÉCOLOGIQUE															
Gran Juvé & Camps																
Pere Ventura Vintage																
Reverté Electe																
Gramona Innoble	ÉCOLOGIQUE															
Frexinet Sans alcool	VÉGANE SANS ALCOOL															

SANGRIAS

Sangria de vin																
Sangria de cava																

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.