

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			T	T		T	T	T	T		T	T	
Salade de tomates et ventrèche de thon													
Salade de fromage de chèvre		T			T						T		

ENTRÉES

	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Tomate, burrata et sauce au chili jaune	T												
Tartare de thon Balfegó à l'avocat			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													
Soupe de poisson													
Crème de squilles							T						

RATIONS

	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
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			
Seiche méditerranéenne grillée		T	T							T	T		
Crevettes caramotes méditerranéennes grillées								T		T			T
Crevettes rouges								T		T			
Couteaux			T							T			
Palourdes à la marinière			T	T		T	T		T	T	T	T	
Escargots de mer			T							T			

MOULES

	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Moules du Delta de l'Ebre à la vapeur			T							T			
Moules du Delta de l'Ebre à la marinière			T	T		T	T		T	T	T	T	
Moules du Delta de l'Ebre à la vinaigrette de vermouth			T							T			
Moules avec vin blanc, céleri, ail et persil			T							T			
Moules avec agrumes, laurier, ail et oignon			T							T			

PLATS

RIZ

	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Paella aux fruits de mer													
Riz au poulet fermier, écrevisses et artichauts								T					
Riz moelleux avec crabe bleu													
Riz aux petites seiches à l'encre													
Riz au homard													
Riz du Señorito													
Rice Terre et Mer avec voile de ibérique				T						T			
Riz avec canard et champignons													
Riz aux légumes et poireaux													
	VÉGANE	T	T		T	T	T	T	T	T	T		

NOUILLES ET PÂTES

	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Nouilles Rossos									T				T
Nouilles à l'encre						T			T				T
Maxicannellonis de notre chef Mercè			T	T	T				T	T	T	T	
Rigatoni à la bolognaise								T					

COMBINÉS

	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Friture				T			T						T
Spécial Pòsit			T								T		
Fruits de mer										T			
Fruits de mer complet										T			

RAGÔT

	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Cassolette de homard			T					T			T		
Lotte à la sauce romesco			T			T	T		T		T	T	
Zarzuela de poisson et fruits de mer													

POISSON

	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lotte grillée et purée de citrouille				T				T					
Sole grillée avec légumes				T				T					
Morue au suquet de pêcheur								T					

GRILLÉ DE MER

	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette aux agrumes				T				T					
Sardines				T				T					
Poulpe avec aioli à la cayenne de La Vera et "migas de romesco"			T								T		
Calmar méditerranéen		T	T	T		T			T	T	T		
Turbot. Recommandé 2 personnes				T				T					

BOISSONS

VIN ROSÉ

	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant													
Aproppòsit Ancestral Rosé													
Flors i Violes													

MOUSSEUX

	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Aproppòsit Brut Nature Grande Réserve													
Gramona Ca La Mar Mustillant													
Gran Juvé & Camps													
Pere Ventura Vintage													
Reverté Electe													
Gramona Innoble													
Louis Roederer Vintage													
Frexinet Sans alcool													

SANGRIAS

	Céleri	Arachides	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Oeufs	Lait	Mollusques	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
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 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.