



## **LA CUINA MEDITERRÀNIA LLIURE D'AL·LÈRGENS**

*LA COCINA MEDITERRÀNEA  
LIBRE DE ALÉRGENOS*

*ALLERGEN-FREE MEDITERRANEAN  
CUISINE*



**APTE PER A CELÍACS**  
*APTO PARA CELIACOS  
APT FOR CELIACS*



# EUDEC

Més de 25 anys elaborant diàriament plats basats en la dieta  
Mediterrània

Les propostes que t'ofereim en aquesta carta estan elaborades amb  
productes de temporada pensats per satisfer tots els paladars.

La nostra cuina porta el segell d'identitat del Mediterrani gràcies a les  
receptes tradicionals d'aquest territori i el relleu que s'ha anat passant  
generació rere generació.

Más de 25 años elaborando diariamente platos basados en la dieta  
Mediterránea

Las propuestas que te ofrecemos en esta carta están elaboradas con  
productos de temporada pensados para satisfacer todos los paladares.

Nuestra cocina lleva el sello de identidad del Mediterráneo gracias a las  
recetas tradicionales de este territorio y el relevo que se ha ido pasando de  
generación en generación.

More than 25 years elaborating daily dishes based on the Mediterranean  
diet.

The proposals offered in this menu are prepared with seasonal products for  
all palates.

Our cuisine carries the Mediterranean seal of identity thanks to this  
territory traditional recipes and the generational replacement that has  
been passed from generation to generation.

## ESPECIALISTES EN PLATS LLIURES D'AL·LÈRGENS

ESPECIALISTAS EN PLATOS LIBRES DE ALÉRGENOS / SPECIALISTS IN ALLERGEN-FREE DISHES



# ELS NOSTRES PLATS LLIURES D'AL·LÈRGENS

NUESTROS PLATOS LIBRES DE ALÉRGENOS / OUR ALLERGENS-FREE DISHES

## Amanida de llegums

Ensalada de legumbres  
Pulse salad

## Quinoa amb verdures i salmó fumat

Quinoa con verduras y salmón ahumado  
Quinoa with vegetables and smoked salmon

## Arròs amb verdures

Arroz con verduras  
Rice with vegetables

## Panatóxé de verdures

Panatóxé de verduras  
Assortment of vegetables

## Crema de carbassó

Crema de calabacín  
Cream of courgette soup

## Crema de carbassa ecològica

Crema de calabaza ecológica  
Cream of organic pumpkin soup

## Crema de verdures

Crema de verduras  
Cream of vegetable soup

## Macarrons a la bolonyesa

Macarrones a la boloñesa  
Macaroni Bolognese

## Pollastre al curry

Pollo al curry  
Chicken curry

## Pollastre a la planxa amb verdures i pebre vermell

Pollo a la plancha con verduras y pimentón  
Grilled chicken with vegetables and paprika

## Hamburguesa de vedella amb patata i pebrot

Hamburguesa de ternera con patata y pimienta  
Beef burger with potato and pepper

## Mandonguilles amb tomàquet i pèsols

Albóndigas con tomate y guisantes  
Meatballs with tomato sauce and peas

## Mandonguilles guisades

Albóndigas guisadas  
Stewed meatballs

## Orada amb verdures i confit d'all

Dorada con verduras y confit de ajo  
Sea bream with vegetables and garlic confit

## Lluç a la basca

Merluza a la vasca  
Hake in the Basque style



PLAT APTÉ PER A VEGETARIANS  
PLATO APTO PARA VEGETARIANOS  
FOOD APT FOR VEGETARIANS



**PLAT APTÉ PER A VEGETARIANS**  
PLATO APTO PARA VEGETARIANOS  
FOOD APT FOR VEGETARIANS

# AMANIDA DE LLEGUMS

ENSALADA DE LEGUMBRES  
PULSE SALAD

Els llegums són nutritius i aporten proteïnes vegetals. Un plat amb cigrons, mongeta Great North, tomàquet, olives i oli d'oliva verge. Tot plegat, una font excel·lent d'àcid fòlic, potassi, ferro i magnesi, així com un alt contingut en fibra. És aconsellable menjar-ne entre 2 i 4 vegades a la setmana.

Las legumbres son nutritivas y aportan proteínas vegetales. Un plato con garbanzos, judías Great North, tomate, aceitunas y aceite de oliva virgen. En suma, una fuente excelente de ácido fólico, potasio, hierro y magnesio, así como un alto contenido en fibra. Es aconsejable comer entre 1 y 2 veces a la semana.

Pulses are nutritious and provide vegetable protein. A dish with chickpeas, Great North beans, tomatoe, olives and virgin olive oil. In short, an excellent source of folic acid, potassium, iron and magnesium, as well as a high fibre content. It is advisable to eat pulses between 1 and 2 times a week.

## **AQUEST PLAT CONTÉ TRACES DE:**

ESTE PLATO CONTIENE TRAZAS DE /THIS PLATE CONTAINS TRACES OF:



**SULFITS**  
SULFITOS  
SULFITES



# QUINOA AMB VERDURES I SALMÓ FUMAT

QUINOA CON VERDURAS Y SALMÓN AHUMADO  
QUINOA WITH VEGETABLES AND SMOKED SALMON

L'amanida de quinoa és un plat molt valorat en els menús dels celíacs i per a tots aquells que busquen un plat nutritiu i saludable. La presentem barrejada amb faves de soja, blat de moro dolç, pastanaga, pebrot a la brasa, panses i filet de salmó, tot regat amb oli d'oliva verge.

La ensalada de quinoa es un plato muy valorado en los menús de los celíacos y para todos aquellos que buscan un plato nutritivo y saludable. La presentamos mezclada con habas de soja, maíz dulce, zanahoria, pimiento a la brasa, pasas y filete de salmón, todo regado con aceite de oliva virgen.

The quinoa salad is an very valued dish in the menus for coeliacs and all those looking for a nutritious and healthy dish. We present it mixed with soya beans, sweet corn, carrots, grilled peppers, raisins and salmon fillets, all sprinkled with virgin olive oil.

## AQUEST PLAT CONTÉ:

ESTE PLATO CONTIENE / THIS PLATE CONTAINS



**SOJA**  
SOJA  
SOYA



**PEIX**  
PESCADO  
FISH



**PLAT APTÉ PER A VEGETARIANS**  
PLATO APTO PARA VEGETARIANOS  
FOOD APT FOR VEGETARIANS

# ARRÒS AMB VERDURES

ARROZ CON VERDURAS  
RICE WITH VEGETABLES

Arròs blanc saltejat amb verdures del Mediterrani. Carbassó, ceba, mongeta tendra, xampinyó, pastanaga i carxofa, tot regat amb oli d'oliva verge. Un plat amb un intens sabor, tradicional i saludable, apte per a grans i petits i lliure d'al·lèrgens.

Arroz blanco salteado con verduras del Mediterráneo. Calabacín, cebolla, judía verde, champiñón, zanahoria y alcachofa, todo regado con aceite de oliva virgen. Un plato con un intenso sabor y con aires de mar, tradicional y saludable, apto para grandes y pequeños y libre de alérgenos.

White rice sauteed with vegetables from the Mediterranean. Courgettes, onions, green beans, mushrooms, carrots and artichokes, all sprinkled with virgin olive oil. A dish with an intense flavour and with a traditional and healthy style from the sea, suitable for young and old and allergen-free.



**AQUEST PLAT NO CONTÉ AL·LÈRGENS**  
ESTE PLATO NO CONTIENE ALÉRGENOS  
THIS PLATE NO CONTAINS ALLERGENS



**PLAT APTÉ PER A VEGETARIANS**  
PLATO APTO PARA VEGETARIANOS  
FOOD APT FOR VEGETARIANS

# PANATXÉ DE VERDURES

PANATXÉ DE VERDURAS  
ASSORTMENT OF VEGETABLES

Plat lleuger de bròquil, coliflor, carxofa, pèsols i pastanagues. La varietat de verdures proporciona un plat ric en sabors i textures. Al moment de servir es pot donar, al plat, un toc de forn per realçar-ne els sabors i les textures.

Plato ligero de brócoli, coliflor, alcachofa, guisantes y zanahorias. La variedad de verduras proporciona un plato rico en sabores y texturas. Al momento de servir se puede dar, al plato, un toque de horno para realzar los sabores y las texturas.

Light dish of broccoli, cauliflower, artichokes, peas and carrots. The variety of vegetables provides a dish rich in flavours and textures. When serving, the dish can be baked to enhance the flavours and textures.

## **AQUEST PLAT CONTÉ TRACES DE:**

ESTE PLATO CONTIENE TRAZAS DE /THIS PLATE CONTAINS TRACES OF:



**API**  
APIO  
CELERY



**PLAT APTE PER A VEGETARIANS**  
PLATO APTO PARA VEGETARIANOS  
FOOD APT FOR VEGETARIANS

# CREMA DE CARBASSÓ

CREMA DE CALABACÍN  
CREAM OF COURGETTE SOUP

El carbassó és una hortalissa deliciosa. La crema de carbassó, elaborada amb aigua, patata i ceba, és molt hidratant, agradable i gustosa. Les propietats d'aquesta crema aporten beneficis per la vista, la pell i els cabells.

El calabacín es una hortaliza de verano deliciosa. La crema de calabacín, elaborada con agua, patata y cebolla, es muy hidratante, agradable y sabrosa para la época más calurosa del año, que coincide con la plenitud de la planta. Las propiedades de esta crema aportan beneficios para la vista, la piel y el pelo.

Courgettes are a delicious summer vegetable. The cream of courgette soup, made with water, potatoes and onion; is very hydrating, pleasant and delicious to eat when it is the hottest time of year, which at the same time coincides with the fullness of the plant. The properties of this cream of courgette soup provide benefits for eyes, skin and hair.



**AQUEST PLAT NO CONTÉ AL·LÈRGENS**  
ESTE PLATO NO CONTIENE ALÉRGICOS  
THIS PLATE NO CONTAINS ALLERGENS





**PLAT APTÉ PER A VEGETARIANS**  
PLATO APTO PARA VEGETARIANOS  
FOOD APT FOR VEGETARIANS

# CREMA DE CARBASSA ECOLÒGICA\*

CREMA DE CALABAZA ECOLÒGICA\*  
CREAM OF ORGANIC\* PUMPKIN SOUP

Aliment ric en vitamines i fibra. Conté patata, pebre negre i oli d'oliva verge. Les carbasses que utilitzem provenen del cultiu ecològic; sense agrotòxics ni fertilitzants sintètics. Són nutricionalment superiors a les convencionals.

Alimento rico en vitaminas y fibra. Contiene patata, pimienta negra y aceite de oliva virgen. Las calabazas que usamos provienen del cultivo ecológico; sin agrotóxicos ni fertilizantes sintéticos. Son nutricionalmente superiores a las convencionales.

It is a food rich in vitamins and fibres. We make it with potatoes, black pepper and virgin olive oil. The pumpkins we use come from organic farming; free of agrochemicals and synthetic fertilizers. They are nutritionally superior to conventional ones.

\* L'ingredient principal d'aquesta crema és la carabassa, procedent de cultius que compleixen amb el Reglament Ecològic Europeu.

\* El ingrediente principal de esta crema es la calabaza, procedente de cultivos que cumplen con el Reglamento Ecológico Europeo.

\* The main ingredient of this cream is pumpkin, from crops that comply with the European ecological regulation.



**AQUEST PLAT NO CONTÉ AL·LÈRGENS**  
ESTE PLATO NO CONTIENE ALÉRGICOS  
THIS PLATE NO CONTAINS ALLERGENS



**PLAT APTE PER A VEGETARIANS**  
PLATO APTO PARA VEGETARIANOS  
FOOD APT FOR VEGETARIANS

# CREMA DE VERDURES

CREMA DE VERDURAS  
CREAM OF VEGETABLE SOUP

Crema elaborada amb hortalisses del Mediterrani. Conté ingredients com la patata, la mongeta tendra o la pastanaga, acompanyats amb pebre negre amb oli d'oliva verge. La crema més clàssica, tradicional i artesanal.

Crema elaborada con hortalizas del Mediterráneo. Contiene ingredientes como la patata, la judía verde o la zanahoria, acompañados con pimienta negra y aceite de oliva virgen. La crema más clásica, tradicional y artesanal.

Creamy soup made with Mediterranean vegetables. It contains ingredients such as potatoes, green beans or carrots, accompanied by black pepper and virgin olive oil. The most classic, traditional and hand-crafted cream.



**AQUEST PLAT NO CONTÉ AL·LÈRGENS**  
ESTE PLATO NO CONTIENE ALÉRGENOS  
THIS PLATE NO CONTAINS ALLERGENS



# MACARRONS A LA BOLONYESA

MACARRONES A LA BOLOÑESA  
MACARONI BOLOGNESE

Bona part del secret d'aquests macarrons recau en la salsa bolonyesa que els acompanya. Elaborem aquesta salsa d'origen italià seguint la recepta tradicional amb l'elecció de productes de primera qualitat. Els macarrons, per la seva banda, aporten, els hidrats de carboni necessaris per gaudir del dia amb energia.

Buena parte del secreto de estos macarrones recae en la salsa boloñesa que los acompaña. Elaboramos esta salsa de origen italiano siguiendo la receta tradicional con la elección de productos de primera calidad. Los macarrones, por su parte, aportan los hidratos de carbono necesarios para disfrutar del día con energía.

Much of the secret of these macaroni lies in the Bolognese sauce that accompanies them. We elaborate this Italian origin sauce following the traditional recipe with the choice of first quality products. The macaroni, on the other hand, provide the necessary hydrates of carbon to enjoy the day with energy.

**AQUEST PLAT CONTÉ TRACES DE:**

ESTE PLATO CONTIENE TRAZAS DE /THIS PLATE CONTAINS TRACES OF:



**SULFITS**  
SULFITOS  
SULFITES



# POLLASTRE AL CURRY

POLLO AL CURRY  
CHICKEN CURRY

Aquesta proposta és molt típica del sud de l'Índia. El curry és una barreja de varies espècies i sabors que combinats entre si aporten al pollastre aquell toc exòtic i especial. El pollastre, és lleuger i fàcil de digerir. Tot plegat fa que aquesta proposta sigui original i a la vegada molt saludable.

Esta propuesta es muy típica del sur de la India. El curry es una mezcla de varias especies y sabores que combinados entre sí aportan al pollo ese toque exótico y especial. El pollo es ligero y fácil de digerir. Todo ello hace que esta propuesta sea original y al mismo tiempo muy saludable.

This proposal is very typical of southern India. The curry is a mixture of several species and flavors that combined with each other provide the chicken with an exotic and special touch. The chicken is light and easy to digest. All this together makes this proposal original and at the same time very healthy.



**AQUEST PLAT NO CONTÉ AL·LÈRGENS**  
ESTE PLATO NO CONTIENE ALÉRGICOS  
THIS PLATE NO CONTAINS ALLERGENS



# POLLASTRE A LA PLANXA AMB VERDURES I PEBRE FUMAT

POLLO A LA PLANCHA CON VERDURAS  
Y PIMENTÓN AHUMADO  
GRILLED CHICKEN WITH VEGETABLES  
AND SMOKED PAPRIKA

Una proposta sana i equilibrada. Pollastre de pagès desossat acompanyat de patata i pebrot vermell a la brasa i oli d'oliva verge. El resultat és un plat daurat, melós i amb caràcter mediterrani gràcies a l'aroma i el gust de la farigola.

Una propuesta sana y equilibrada. Pollo de corral deshuesado y sin piel acompañado de patata y pimiento rojo a la brasa con aceite de girasol rico en ácido oleico y aceite de oliva virgen. El resultado es un plato dorado y meloso.

A healthy and balanced proposal. Boneless, skinless free-range chicken accompanied by potatoes and grilled red peppers and virgin olive oil. The result is a golden, mellow and with character mediterranean thanks to the aroma and the taste of the thyme.



**AQUEST PLAT NO CONTÉ AL·LÈRGENS**  
ESTE PLATO NO CONTIENE ALÉRGENOS  
THIS PLATE NO CONTAINS ALLERGENS



# HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB PATATA I PEBROT

HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATA  
Y PIMIENTO

BEEF BURGER WITH POTATO AND PEPPER

A qui no li agrada una bona hamburguesa? Convertit en un plat gourmet amb ingredients de primera qualitat, l'hamburguesa de vedella d'Eudec és un plat tradicional que conjuga el sabor de les espècies, la patata, la ceba i el pebrot verd, vermell i groc. Un plat ple de color i un autèntic plaer.

¿A quién no le gusta una buena hamburguesa? Convertido en un plato gourmet con ingredientes de primera calidad, la hamburguesa de ternera de Eudec es un plato tradicional que conjuga el sabor de las especias, la fibra de los guisantes, la patata y el pimiento verde y rojo. Un plato lleno de color y un auténtico placer.

Who doesn't like a good hamburger? A gourmet dish with top-quality ingredients, Eudec's beef burger is a traditional dish that combines the flavour of spices, fibre of peas, potatoes and green and red peppers. A full dish of colour and an authentic pleasure.



**AQUEST PLAT NO CONTÉ AL·LÈRGENS**

ESTE PLATO NO CONTIENE ALÉRGICOS  
THIS PLATE NO CONTAINS ALLERGENS



# MANDONGUILLES AMB TOMÀQUET I PÈSOLS

ALBÓNDIGAS CON TOMATE Y GUISANTES  
TOMATO SAUCE AND PEAS MEATBALLS

Les mandonguilles són un d'aquells plats tradicionals que ja preparaven grecs i romans. El veritable secret, a part de la carn de vedella i de porc que fem servir a la cuina d'Eudec, és l'autèntica delícia de la salsa, que contrasta amb la dolçor dels pèsols tendres.

Las albóndigas son uno de esos platos tradicionales que ya preparaban griegos y romanos. El verdadero secreto, aparte de la carne de ternera y de cerdo que usamos en la cocina de Eudec, es la auténtica delicia de la salsa, que contrasta con la dulzura de los guisantes tiernos.

Meatballs are one of those traditional dishes that were first prepared by Greeks and Romans. The real secret, apart from the beef and pork meat we use in Eudec's cuisine, is the true delicacy of the sauce, which contrasts with the sweetness of the tender peas.



**AQUEST PLAT NO CONTÉ AL·LÈRGENS**

ESTE PLATO NO CONTIENE ALÉRGENOS  
THIS PLATE NO CONTAINS ALLERGENS





# MANDONGUILLES GUISADES

ALBÓNDIGAS GUISADAS  
STEWED MEATBALLS

Les mandonguilles guisades aporten tots els beneficis de la carn de vedella i de porc. El sabor i l'aroma de la salsa que les acompanya arrodoneix un plat que satisfarà tots els paladars.

Las albóndigas guisadas aportan todos los beneficios de la carne de ternera y de cerdo. El sabor y el aroma de la salsa que las acompaña redondea un plato que satisfará todos los paladares.

Stewed meatballs provide all the benefits of beef and pork. The flavour and the aroma of the sauce that accompanies them rounds a dish that will satisfy all the palates.

**AQUEST PLAT CONTÉ TRACES DE:**

ESTE PLATO CONTIENE TRAZAS DE /THIS PLATE CONTAINS TRACES OF:



**SULFITOS**  
SULFITOS  
SULFITES



**API**  
APIO  
CELERY





# ORADA AMB VERDURES I CONFIT D'ALL

DORADA CON VERDURAS Y CONFIT DE AJO  
SEA BREAM WITH VEGETABLES AND GARLIC  
CONFIT

La dorada és un dels peixos típics del Mediterrani. És un peix de temporada de fred, el secret del qual n'és la cocció justa. El presentem acompanyat amb verdures, patata a la brasa i confit d'all, que ens dóna un plat de caràcter mariner i sabors intensos.

La dorada es uno de los peces típicos del Mediterráneo. Es un pescado de temporada de frío, cuyo secreto es la cocción justa. Lo presentamos acompañado con verduras, patata a la brasa y confit de ajo, que nos da un plato de carácter marinero y sabores intensos.

Sea bream is a typical Mediterranean fish. It is a cold season fish, whose secret is precise cooking. We present it with vegetables, grilled potatoes and garlic confit, which gives us a dish with a seafaring character and intense flavours.

## AQUEST PLAT CONTÉ:

ESTE PLATO CONTIENE /THIS PLATE CONTAINS



**SULFITS**  
SULFITOS  
SULFITES



**PEIX**  
PESCADO  
FISH



# LLUÇ A LA BASCA

MERLUZA A LA VASCA  
HAKE IN THE BASQUE STYLE

És un plat altament saludable, gràcies al seus ingredients, començant pel lluç, amb un baix contingut en calories i greixós, i acabant per la resta d'ingredients que l'acompanyen, com els espàrrecs, els pèsols, la patata panadera i les cloïses. A part de saborós és especialment sa.

Es un plato altamente saludable, gracias a sus ingredientes, empezando por la merluza, con un bajo contenido en calarías y grasas, y terminando por el resto de ingredientes que lo acompañan, como los espárragos, los guisantes, la patata panadera y almejas. Además de sabroso es especialmente sano.

It is a very healthy dish, thanks to all its ingredients, starting with hake, With a low content in calories and greasy, and ending with the other ingredients that accompany it, such as asparagus, peas, golden potato rounds and clams. In addition to being tasty it is especially healthy.

## AQUEST PLAT CONTÉ:

ESTE PLATO CONTIENE / THIS PLATE CONTAINS



**MOL-LUSCOS**  
MOLUSCOS  
MOLLUSCS



**PEIX**  
PESCADO  
FISH



**SULFITS**  
SULFITOS  
SULFITES

*Bon profit!*

*Buen provecho - Enjoy your meal*





**LA CUINA MEDITERRÀNIA  
LLIURE D'AL·LÈRGENS**

*LA COCINA MEDITERRÀNEA LIBRE DE ALÉRGENOS*

*ALLERGEN-FREE MEDITERRANEAN CUISINE*

**SERHS FOOD AREA S.L.**

[www.eudecfood.com](http://www.eudecfood.com)

Tel. 93 703 28 28

E-mail: [eudecfood@eudec.com](mailto:eudecfood@eudec.com)