

Guia d'establiments acreditats
Guide to accredited establishments
Guide d'établissements autorisés

GOOD
LLOREAT

LLOREAT
GOOD

- CA** Lloret de Mar aposta per oferir una **gastronomia saludable** i apta per a al·lèrgies i intoleràncies als establiments de la localitat a través d'una cuina que sigui sana, sostenible i bona, i que estigui recolzada per certificacions i acreditacions rellevants dins l'àmbit gastronòmic.
- ES** Lloret de Mar apuesta por ofrecer una **gastronomía saludable** y apta para alergias e intolerancias en los establecimientos de la localidad a través de una cocina que sea sana, sostenible y buena, y que esté apoyada por certificaciones y acreditaciones relevantes dentro del ámbito gastronómico.
- EN** Lloret de Mar is committed to ensuring that the town's establishments offer **good, healthy and sustainable cuisine** suitable for those who suffer from food allergies or intolerances, duly accredited by the relevant food authorities.
- FR** Lloret de Mar mise sur une **gastronomie saine** apte aux personnes allergiques et intolérantes proposée dans les établissements de la ville à travers une cuisine diététique, durable et savoureuse, renforcée par les principaux labels et certifications du secteur.

Certificació Amed de dieta mediterrània

Certificación Amed de dieta mediterránea
Amed Mediterranean diet certification
Certification Amed de régime méditerranéen



- CA** Establiments certificats per l'Agència de Salut Pública de Catalunya que tenen una oferta gastronòmica pròpia de l'alimentació mediterrània:
Plats on els protagonistes són les verdures, les hortalisses o els llegums.
Presència de l'oli d'oliva i d'alguns productes integrals a la taula.
Oferta de segons plats a base de peixos i carns magres.
Un bon assortiment de fruita fresca i seca en l'oferta de postres.
Postres làctiques de baix contingut en greix (opcions semi o desnatades).
Vi, cervesa o cava per copes o unitats individuals.
Preparacions culinàries molt saludables, sense gaire greix (coccions al vapor, al forn, a la graella, a la planxa, saltats, etc.).
- ES** Establecimientos certificados por la Agencia de Salud Pública de Catalunya que tienen una oferta gastronómica propia de la alimentación mediterránea:
Platos donde los protagonistas son las verduras, las hortalizas o las legumbres.
Presencia de aceite de oliva y de algunos productos integrales en la mesa.
Oferta de segundos platos a base de pescados y carnes magras.
Un buen surtido de fruta fresca y seca en la oferta de postres.
Postres lácticos de bajo contenido en grasas (opciones semi o desnatadas).
Vino, cerveza o cava por copas o unidades individuales.
Preparaciones culinarias muy saludables, sin mucha grasa (cocciones al vapor, al horno, a la parrilla, a la plancha, saltados...).
- EN** Establishments certified by the Public Health Agency of Catalonia which serve Mediterranean cuisine:
Dishes featuring plenty of greens, vegetables or pulses.
Presence of olive oil and wholegrain products on the table.
Selection of main courses with the emphasis on fish and lean meat.
Good selection of fresh fruit and nuts on the dessert menu.
Low-fat dairy desserts (semi-skimmed or skimmed options).
Wine, beer or cava served by the glass or in individual units.
Very healthy, virtually fat-free options (steamed, baked, grilled, sautéed dishes, etc.).
- FR** Établissements certifiés par l'Agence de santé publique de Catalogne qui jouissent d'une offre gastronomique personnelle axée sur l'alimentation méditerranéenne :
Plats basés sur les légumes en général, les légumes verts et les légumes secs.
Présence d'huile d'olive et de produits intégraux à table.
Offre de plats principaux élaborés à base de poissons et de viandes maigres.
Vaste choix de fruits frais et de fruits secs au sein des desserts.
Desserts laitiers à faible teneur en matière grasse (options écrémé ou demi-écrémé).
Vin, bière ou cava au verre ou à la coupe.
Préparations culinaires très saines, à faible teneur en graisse (cuissons à la vapeur, au four, sur braises, sur le grill, à la poêle, etc.).

amed.cat

Acreditació Sense Gluten

Acreditación Sin Gluten
Gluten-Free Accreditation
Label Sans Gluten



- CA** Establiments acreditats per l'Associació Celiacs de Catalunya que ofereixen un servei sense gluten, sempre avalats pel rigor dels seus processos d'elaboració i la conscienciació del personal.
Es distingeixen dos programes: «Sense gluten», per a establiments on hi ha manipulació dels aliments, i «Espai amb oferta sense gluten», per a establiments que ofereixen productes sense manipular-los.
- ES** Establecimientos acreditados por la Asociación Celiaca de Catalunya que ofrecen un servicio sin gluten, siempre avalados por el rigor de sus procesos de elaboración y la concienciación del personal.
Se distinguen dos programas: «Sin Gluten», para establecimientos donde existe manipulación de los alimentos, y «Espacio con Oferta Sin Gluten», para establecimientos que ofrecen productos sin manipularlos.
- EN** Establishments accredited by the Celiac Association of Catalonia that serve gluten-free dishes, with thorough preparation processes carried out by specially trained staff.
There are two separate programmes: "Gluten free" for establishments in which the food is handled, and "Place with gluten-free options" for establishments that offer outsourced gluten-free products.
- FR** Établissements accrédités par l'Association des Céliaques de Catalogne qui proposent un service sans gluten, caractérisés par la rigueur de leurs processus d'élaboration et la conviction de leur personnel.
Il existe deux accréditations différentes : « Sans gluten », pour les établissements où les aliments sont manipulés, et « Espace ayant une offre sans gluten », pour les établissements qui proposent des produits non manipulés.

celiacscatalunya.org

Establiments acreditats

Establecimientos acreditados | Accredited establishments | Établissements autorisés

LLORETA

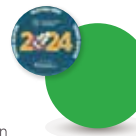
GOOD

- 1 Hotel Acapulco ******
c/Josep de Togores, 21
- 2 Hotel Alba Seleqta Spa Resort **** Sup**
c/Sènia del Barral, 46
- 3 Hotel Delamar ******
Av. Just Marlés, 21-23
- 4 Hotel Evenia Olympic Garden ******
c/ Senyora de Rossell, s/n
- 5 Hotel Evenia Olympic Palace ******
Av. del Rieral 55-57
- 6 Hotel Evenia Olympic Park ******
c/ Senyora de Rossell, s/n
- 7 Hotel Evenia Olympic Suites ******
c/ Senyora de Rossell, s/n
- 8 Hotel Guitart Gold Central Park Aqua Resort ******
c/ Constantí Ribalaigua, 7
- 9 Hotel Guitart Rosa *****
c/ de Sant Pere, 67
- 10 Hotel Rosamar Es Blau **** Sup**
Passeig de les Acàcies, 5
- 11 Hotel Rosamar Garden Resort ******
Av. Magnòlia, s/n
- 12 Hotel Rosamar Marítim ******
c/Pau Casals, 1
- 13 Hotel Rosamar Maxim ******
Passeig de Sa Caleta s/n
- 14 Hotel Rosamar & SPA **** Sup**
c/Pau Casals, 8-10
- 15 Hotel Samba *****
c/ de Francesc Cambó, 10
- 16 Hotel Surf Mar ******
c/ Ramon Casas, 9
- 17 Hotel Xaine Park ******
Av. Just Marlés, 41
- 18 Apartaments Guitart**
c/ Josep Maria Sert, 16
- 19 Restaurant Can Guidet**
Av. Josep Pla Casadevall, 7
- 20 Restaurant Mas Romeu**
Av. Mas Romeu, 3
- 21 Hotel Anabel**
c/ Poeta Felicià Serra, 10
- 22 Hotel GHT Aquarium & Spa **** Sup**
c/ Actor Pere Codina i Mont, 19
- 23 Hotel GHT Miratge **** Sup**
Passeig de Camprodon i Arrieta, 38
- 24 Hotel GHT Oasis Park & Spa ******
c/ Actor Pere Codina i Mont, 23
- 25 Restaurant Amèrica**
Avda. Amèrica, 32
- 26 Water World**
Ctra. Vidreres, Km 1,2



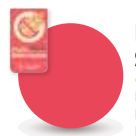
Certificació Amed dieta mediterrània

Certificación Amed dieta mediterránea
Amed Mediterranean diet certification
Certification Amed de régime méditerranéen



Acreditació Sense Gluten

Acreditación Sin Gluten
Gluten-Free Accreditation
Label Sans Gluten



Espai amb oferta Sense Gluten

Espacio con oferta Sin Gluten
Place with Gluten-Free options
Espace ayant une offre Sans Gluten