

PLATS

Tramussos
Api
Cacauets
Crustacis
Fruits secs
Gluten
Ous
Llet
Mol·luscs
Mostassa
Peix
Sèsam
Soja
Sulfit

FREDS

Salmó marinat amb Crème fraîche	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T	T														
Esqueixada de bacallà				T														
Amanida russa de Km0	OPCIÓ SENSE GLUTEN																	
Amanida verda amb llavors	VEGÀ		T															
Pebrot a la brasa amb bacallà				T														
Guacamole amb nachos d'elaboració pròpia	VEGÀ	T																
Hummus amb vegetals cruixents	VEGÀ																	
Tàrtar de tonyina Balfegó amb avocat	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T	T														
Sardina fumada per fricció de llenya seca				T														
Anxoves de Vinaròs			T	T														
Musclos amb vinagreta de vermut				T														
Ostra del Delta				T														
Ostra en ceviche				T														
Carpaccio de tonyina Balfegó amb 3 amaniments				T														
Carpaccio de costella de vaca i salsa de parmesà	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T	T														
Coca de tonyina Balfegó	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T														
Coca d'anxoves de Vinaròs	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T	T														
Coca de sardina fumada per fricció de llenya seca	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T														
Pernil ibèric de gla																		
Taula de formatges ecològics	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T															
Olives "cachonditas"	VEGÀ																	

CALENTS

Gambes a l'allet																		
Brioix de pulled pork				T														
Pebrot de Padrón				T														
Les mandonguilles d'Adolfina			T															
La magra amb salsa d'Herminia																		
La nostra rosta	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T														
Ous amb pernil ibèric de gla				T														
Ous amb botifarró ecològic amb ceba				T														
Braves del Pòsit amb picada de xoriço ibèric				T														
Calamar mediterrani a l'andalusa				T														
Calamars a la romana				T														
Cruixent de pollastre de corral				T														
Tempura de verdures	VEGÀ			T														
Croquetes de pernil ibèric				T														
Croquetes de pollastre rostit				T														
Bunyols de bacallà				T														
Coca de filet de vaca madurada	OPCIÓ SENSE GLUTEN																	
Coca de secret ibèric a la brasa	OPCIÓ SENSE GLUTEN																	
Botifarró ecològic amb ceba	OPCIÓ SENSE GLUTEN				T													
Musclos amb cítrics, llorer, all i ceba				T														
Musclos amb vi blanc, api, all i julivert				T														
Maxicaneló de la nostra xef Mercè		T		T	T													
Rigatoni a la bolonyesa																		
Pa	OPCIÓ SENSE GLUTEN																	

BEGUDES

Tramussos
 Api
 Cacauets
 Crustacis
 Fruits secs
 Gluten
 Ous
 Llet
 Mol·luscs
 Mostassa
 Peix
 Sèsam
 Soja
 Sulfits

Gin tonic 25 Lolita's

CAFÈ ECOLÒGIC

Cafè																				
Tallat																				
Cafè amb llet																				
Cappuccino																				
Cafè irlandès																				
Cafè escocès																				

INFUSIONS ECOLÒGIQUES

Darjeeling																				
Estel fugaç																				
Pu Erh Fresh																				
Te verd, gingebre i llimona																				
Te negre Chai																				
Royal Fruits																				
Camamilla																				
Berbena i menta																				
Rooibos amb taronja																				
Vitalitat																				
Te de canyella																				
Te morú amb herbes																				

La composició dels nostres plats pot patir modificacions, pel que aquesta informació està en constant revisió.

Sol·licita als restaurants el document informatiu sobre al·lèrgens, que prevaldrà davant de qualsevol discrepància amb aquesta versió.

Basant-nos en el Reglament (UE) 1169/2011, de 25 d'octubre, i per a cada grup d'al·lèrgens contemplats en l'Annex II del RIAC, et detallem en el present document d'al·lèrgens la presència de cada un d'ells en els nostres plats.

Per realitzar aquest document s'han demanat fitxes tècniques de cadascuna de les nostres matèries primeres als nostres proveïdors amb declaració d'ingredients i de traces i hem identificat les potencials contaminacions creuades pel procés d'elaboració habitual de cada plat.

Si pateixes una al·lèrgia o intolerància alimentària a algun d'aquests 14 al·lèrgens o qualsevol altre, fes-ho saber per poder activar els protocols de seguretat corresponents.

Creiem convenient advertir que, malgrat el nostre elevat grau de conscienciació i compromís en la gestió d'al·lèrgens, la nostra cuina no està segmentada en àrees independents per a cada grup d'al·lèrgens, cosa que ens impossibilita garantir al 100% l'absència de contaminacions creuades, tot i que sí que garantim la màxima cura en què aquestes no es donin.

Aquest establiment, així com tots els del grup El Pòsit, està associat a l'Associació de Celiacs de Catalunya i disposem de personal format en restauració sense gluten.

El nostre personal de cuina està format en la manipulació d'aliments amb especial èmfasi en la gestió d'al·lèrgens.