

# 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						T								
Esqueixada de bacallà				T						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						T								
Sardina fumada per fricció de llenya seca				T						T								
Anxoves de Vinaròs			T	T						T								
Musclos amb vinagreta de vermut				T														
Ostra del Delta				T														
Ostra en ceviche				T														
Carpaccio de tonyina Balfegó amb 3 amaniments				T						T								
Carpaccio de costella de vaca i salsa de parmesà	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T	T						T								
Coca de tonyina Balfegó	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T						T								
Coca d'anxoves de Vinaròs	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T	T						T								
Coca de sardina fumada per fricció de llenya seca	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T						T								
Pernil ibèric de gla																		
Taula de formatges ecològics	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T															
Olives "cachonditas"	VEGÀ																	

## CALENTS

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

# PLATS

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

Pa sense gluten																					
Pa amb all i oli d'oliva	VEGÀ	OPCIÓ SENSE GLUTEN					T													T	T
Pa amb tomàquet i oli d'oliva	VEGÀ	OPCIÓ SENSE GLUTEN					T													T	T

## ARROSSOS

Arròs melós amb cranc blau del Delta																					
Arròs amb sipietes en la seva tinta																					
Arròs fi de marisc																					
Arròs amb llamàntol																					
Arròs Mar i Muntanya amb vel d'ibèric																					
Arròs amb ànec i bolets																					
Arròs vegetal amb porro a la brasa		VEGÀ																			
Fideus rossos																					

## BRASA

Hamburguesa de vedella ecològica		OPCIÓ SENSE GLUTEN																			
Costella de porc Duroc rostida																					
Secret ibèric																					
Filet de vaca madurat																					
Mitjana d'1Kg. Recomanat 2 persones																					
Pota de pop																					
Calamar mediterrani																					
Llobarro salvatge amb verdures i vinagreta cítrica																					
Sardines																					
Verdures Km0		VEGÀ	OPCIÓ SENSE GLUTEN																		
Alvocat ecològic amb pico de gallo i ceviche vegetal		VEGÀ																			
Gírgola ecològica del Montseny i avellana DOP Reus		VEGÀ																			
Carxofes amb encenalls d'ibèric																					

## SALSES

Romesco																					
Allioli																					

## POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

Bunyols de cafè de la Maria																					
Pastís de pastanaga, te matxa i pol·len																					
Pinya a la brasa amb salsa de maracujà																					
Pastís artesà de formatge eco amb melmelada de maduixa i pebre de Sichuan																					
Pa amb xocolata, oli i sal																					
Brownie de xocolata																					
Gelat de quefir i llima amb galeta artesana cruixent																					
Gelat de vainilla																					
Polo de fruita natural, sabor llima llimona																					
Polo de fruita natural, sabor coco i maduixa																					

# BEGUDES

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

## VI BLANC

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Apropòsit Macabeu D.O. Terra Alta														
Apropòsit Malvasia														
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant														
Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta														
Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès														
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta														
Apropòsit Chardonnay D.O. Penedès														
Excellens Verdejo														VEGÀ
El Terrat														
Petites estones														
Rebels de Batea														
Grimau Chardonnay														
Torre la Moreira														VEGÀ
La Capilla Blanco														
Finca Montico														
Lagar de Cervera														
Les Brugueres														
Pazo de San Mauro														

## VI NEGRE

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Apropòsit Trepat D.O. Conca de Barberà														
Apropòsit D.O.Q. Priorat														
Excellens Cuvée Especial														VEGÀ
Finca San Martín														
Condado de Oriza														
El Senat del Montsant														
LAN 7 metros														
Viña Mayor Crianza														
La Capilla Crianza														
Trus Criança														
Les Brugueres														
Marqués de Vargas Reserva														
Tinto de verano														

## VI ROSAT

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Apropòsit Ancestral Rosat														
Flors i Violes														

## ESPUMOSOS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Apropòsit Brut Nature Gran Reserva														
Apropòsit Ancestral Rosat														
Reverté Electe														
Pere Ventura Vintage														
Gran Juvé & Camps														
Gramona Ca La Mar Mustillant														



# BEGUDES

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Cafè														
Tallat														
Cafè amb llet														
Cappuccino														
Cafè irlandès														
Cafè escocès														

## INFUSIONS ECOLOÒGIQUES

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.