

PLATS

FREDS

		Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
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 alvocat	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							T			
Ostra del Delta					T							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									T		
Olives "cachonditas"	VEGÀ														

CALENTS

		Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Gambes a l'allet										T		T			
Brioix de pulled pork						T		T	T		T		T		
Pebrot de Padrón					T			T	T	T		T			
Les mandonguilles d'Adolfina				T					T				T		
La magra amb salsa d'Herminia															
La nostra rosta	OPCIÓ SENSE GLUTEN				T	T		T	T	T			T	T	
Ous amb pernil ibèric de gla					T				T	T		T		T	
Ous amb botifarró ecològic amb ceba					T				T	T		T		T	
Braves del Pòsit amb picada de xoriço ibèric					T				T	T		T		T	
Calamar mediterrani a l'andalusa					T				T			T			
Calamars a la romana					T				T			T		T	
Cruixent de pollastre de corral		T			T			T	T	T		T	T	T	
Tempura de verdures	VEGÀ				T			T	T	T		T			
Croquetes de pernil ibèric					T			T		T		T		T	
Croquetes de pollastre rostit					T			T		T		T			
Bunyols de bacallà					T			T	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		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		T			
Rigatoni a la bolonyesa															
Pa	OPCIÓ SENSE GLUTEN												T		

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				T	T	
Pa amb tomàquet i oli d'oliva	VEGÀ	OPCIÓ SENSE GLUTEN				T		T	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					T							T			
Arròs amb ànec i bolets															
Arròs vegetal amb porro a la brasa	VEGÀ		T		T		T	T	T	T	T	T	T		
Fideus rossos															

BRASA

Hamburguesa de vedella ecològica	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T		T			T		T	T	T	T		
Costella de porc Duroc rostida				T											
Secret ibèric				T											
Filet de vaca madurat					T			T	T	T		T		T	
Pota de pop					T							T			
Calamar mediterrani				T	T							T			
Llobarro salvatge amb verdures i vinagreta cítrica					T					T					
Sardines					T					T					
Verdures Km0	VEGÀ	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T									T		
Alvocat ecològic amb pico de gallo i ceviche vegetal	VEGÀ														
Carxofes amb encenalls d'ibèric															

SALSES

Romesco				T									T		
Allioli															

POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

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

BEGUDES

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

VI BLANC

Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta																				
Aproppòsit Malvasia																				
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant																				
Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta																				
Aproppòsit 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

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																				
Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà																				
Aproppòsit 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

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																				
Aproppòsit Ancestral Rosat																				
Flors i Violes																				

ESPUMOSOS

Aproppòsit Brut Nature Gran Reserva																				
Aproppòsit Ancestral Rosat																				
Reverté Electe																				
Pere Ventura Vintage																				
Gran Juvé & Camps																				
Gramona Ca La Mar Mustillant																				
Freixenet Sense alcohol	SENSE ALCOHOL	VEGÀ																		

BEGUDES

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

SANGRIES

[illegible]

CERVESES

[illegible]

VERMUT - SPRITZ

[illegible]

CÒCTELS

[illegible]

CAFÈ ECOLÒGIC

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 morú amb herbes														
Te de canyella														

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 Celíacs 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.