

PLATS

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

AMANIDES

Amanida verda amb llavors			T											T			
Amanida de tomàquet i ventresca																	
Amanida amb salmó i mango			T	T							T				T		
Amanida amb meló i gambes			T		T						T			T	T		
Amanida de bacallà amb taronja i romesco			T	T				T	T	T	T			T	T		
Amanida de formatge de cabra						T	T								T		

ENTRANTS

Carxofes confitades amb encenalls d'ibèric																	
Tàrtar de tonyina Balfegó amb alvocat			T	T					T	T							
Ostra del Delta				T										T			
Anxoves			T	T	T			T	T	T	T			T			T
Pernil ibèric de gla																	
Sopa de peix			T														T
Crema de galera			T			T				T				T			

FREGITS

Calamars a la romana				T					T					T		T	
Seitons fregits				T					T	T	T					T	
Puntilla				T					T	T				T		T	
Calamar mediterrani a l'andalusa				T						T				T			
Patates braves				T						T	T			T		T	
Bunyols de bacallà				T					T	T	T					T	
Croquetes de pollastre rostit				T					T		T			T			
Croquetes de pernil ibèric				T					T		T			T		T	

PLANXA

Calamarcets a la planxa amb espàrrecs				T	T									T	T		
Sípia del mediterrani a la planxa				T	T									T			T
Sardines a la planxa					T						T						
Llagostins del mediterrani a la planxa											T			T			T
Gambes vermelles											T			T			T
Navalles					T									T			

CUITS

Pop blanc de Cambrils					T									T			
Cloïsses estil mariner					T	T			T	T				T	T	T	
Caragols de mar						T								T			
Pop a la gallega						T								T			

MUSCLOS

Musclos del Delta al vapor						T									T		
Musclos del Delta a la marinera						T	T			T	T			T	T	T	
Musclos del Delta a la vinagreta						T								T			

ARROSSOS

Paella de marisc																	
Arròs melós amb cranc blau del Delta																	

PLATS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sesam	Soja	Sulfits
Arròs amb sipietes en la seva tinta		■		■			■		■		■			■
Arròs amb llamàntol		■		■					■		■			■
Arròs Senyoret		■		■					■		■			■
Arròs Mar i Muntanya amb vel d'ibèric				T					■		T			
Arròs amb ànec i bolets														■
Arròs vegetal amb porro confitat	VEGÀ				T								■	

FIDEUS

Fideus rossos		■		■		■		■	■		■			■
Fideus negres		■		■		■	T		■		■			■

COMBINATS

Fregits				T			■	T	■		■		T	■
Especial Pòsit				■			■	T	■		■		T	■
Mariscada				■					■		T			T
Mariscada completa				■					■		T			T
Graellada de verdures	VEGÀ		T		■	■						T		■

CALDERETES

Romescada amb rap		■	T		■				■		■	T		■
Sarsuela de peix i marisc		■		■					■		■			■
Lluç a la marinera		■	T		■				■		■	T		■

PEIX

Rap a la planxa i puré de carabassa			T	T	■			■	T		■			■
Llenguado a la planxa amb verdures				T				■	T		■			■
Bacallà en suquet de pescador		■		T				■	T		■			■
Lluç al forn amb ametlles i patata			T	T	■				T		■			■

CARN

Filet de vaca madurat				T			T	T	T		T		T	
Costella de porc Duroc rostida			T		■									■
Maxicaneló de la nostra xef Mercè		T		T	T	■	■	■	T		T			■

INFANTIL

Rigatoni a la bolonyesa						■	■	■	■					■
Nuggets casolans de pollastre de corral				T			T	T	T		T		T	■
Bastonets casolans de peix				T			■	T	T		■		T	■
Hamburguesa de vedella ecològica				T			T	T	T		T		T	

PA

Pa	VEGÀ					■							T	
Pa sense gluten						■								
Pa amb all i oli d'oliva					T	■	T	T				T	T	
Pa amb tomàquet i oli d'oliva					T	■	T	T				T	T	

SALSSES

Romesco			T		■	■						T		■
Allioli						■								■

PLATS

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

POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

	Tramussos	Api	Cacaüets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfit
Brownie de xocolata			T											
Pastís artesà de formatge eco amb mermelada de maduixa i pebre de Sichuan														
Pastís de tiramisú														
Fuet de xocolata negra 70%													T	
Mató amb cruixent de mel i fruits secs garapinyats			T											
Carpaccio de pinya amb crema catalana														
Crema catalana			T		T							T		
Panacota Baileys			T											
Torrija caramel·litzada			T											
Sorbet de llimona														
Cafè irlandès														

GELATS

	Tramussos	Api	Cacaüets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfit
Gelat infantil			T		T									
Gelat de vainilla														
Polo de fruita natural, sabor coco i maduixa					T									
Polo de fruita natural, sabor llima llimona														
Gelat de xocolata, sense lactosa					T									
Gelat de xocolata, sense sucre					T									

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														
Els Pics														

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														
El Senat del Montsant														
LAN 7 metros														
Viña Mayor Crianza														
La Capilla Crianza														
Trus Criança														
Els Pics														
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														
Gramona Innoble														
Pere Ventura Vintage														

BEGUDES

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Gran Juvé & Camps														
Gramona Ca La Mar Mustillant														
Freixenet Sense alcohol														

CERVESES

Estrella Damm														
Daura														
Inedit														
Voll Damm														
AK Damm														
Free Damm														
Free Damm Lemon														
Free Damm Torrada														
Damm Lemon														

SANGRIES

Sangria de vi														
Sangria de Cava														

CAFÈ ECOLÒGIC

Mediterrani														
Descafeïnat														

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														

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.