

PLATS

AMANIDES

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Amanida verda amb llavors			T									T		
Amanida de tomàquet i ventresca														
Amanida amb salmó i mango		T	T	T			T	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		
Amanida de formatge de cabra			T			T						T		

ENTRANTS

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

FIDEUS

Fideus rossos														
Fideus negres							T							

COMBINATS

Fregits				T				T					T	
Especial Pòsit								T					T	
Mariscada											T			
Mariscada completa											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				T		
Llenguado a la planxa amb verdures				T				T						
Bacallà en suquet de pescador									T					
Lluç al forn amb ametlles i patata			T	T			T	T	T			T	T	

CARN

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

INFANTIL

Rigatoni a la bolonyesa														
Nuggets casolans de pollastre de corral		T		T			T	T	T	T	T	T	T	
Bastonets casolans de peix				T				T	T				T	
Hamburguesa de vedella ecològica	OPCIÓ SENSE GLUTEN	T		T			T		T	T	T	T		

PA

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

SALSSES

Romesco			T									T		
Allioli														

PLATS

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

POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

Bunyols de cafè de la Maria																				
Brownie de xocolata			T																	
Pastís artesà de formatge eco amb melmelada de maduixa i pebre de Sichuan																				
Pastís de tiramisú																				
Fuet de xocolata negra 70%																				
Mató amb cruixent de mel i fruits secs garapinyats			T																	
Carpaccio de pinya amb crema catalana																				
Crema catalana																				
Panacota Baileys			T																	
Torrija caramel·litzada			T																	
Sorbet de llimona	VEGÀ																			
Cafè irlandès																				

GELATS

Gelat infantil			T		T															
Gelat de vainilla																				
Polo de fruita natural, sabor coco i maduixa	VEGÀ				T															
Polo de fruita natural, sabor llima llimona	VEGÀ																			
Gelat de xocolata, sense lactosa					T															
Gelat de xocolata, sense sucre					T															

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

[illegible][illegible][illegible][illegible]

BEGUDES

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

Freixenet Sense alcohol	SENSE ALCOHOL																		
-------------------------	---------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

CERVESES

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

SANGRIES

Sangria de vi																			
Sangria de Cava																			

CAFÈ ECOLÒGIC

Mediterrani																			
Descafeïnat																			

INFUSIONS ECOLÒGIQUES

Darjeeling																			
Estel fugaç																			
Pu Erh Fresh																			
Te verd, gíngebre 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 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.