

# PLATS

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

## AMANIDES

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

## ENTRANTS

Tàrtar de tonyina Balfegó amb alvocat			T	T							T									
Ostra del Delta				T																
Anxoves			T	T							T									
Pernil ibèric de gla																				
Gaspatxo																				
Sopa de peix			T																	

## RACIONS

Calamars a la romana				T							T									
Seitons fregits				T							T	T	T							
Puntilla				T							T	T								
Calamar mediterrani a l'andalusa				T							T									
Braves del Pòsit amb picada de xoriço ibèric				T							T	T								
Bunyols de bacallà				T							T	T	T							
Croquetes de pollastre rostit				T							T		T							
Croquetes de pernil ibèric				T							T		T							
Sípia del mediterrani a la planxa				T	T															
Llagostins del mediterrani a la planxa													T							
Gambes vermelles													T							
Navalles																				
Cloïsses estil mariner				T	T															
Caragols de mar																				
Cruixent de pollastre de corral																				

## MUSCLOS

Musclos del Delta al vapor																				
Musclos del Delta a la marinera				T	T															
Musclos del Delta a la vinagreta																				
Musclos amb vi blanc, api, all i julivert																				
Musclos amb cítrics, llorer, all i ceba																				

## ARROSSOS

Paella de marisc																				
Arròs melós amb cranc blau del Delta																				
Arròs amb sipietes en la seva tinta																				
Arròs amb llamàntol																				
Arròs Senyoret																				
Arròs Mar i Muntanya amb vel d'ibèric																				
Arròs amb ànec i bolets																				



# 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														
Pinya a la brasa amb salsa de marajuà														
Crema catalana														
Torrija caramel·litzada														
Sorbet de llimona														
Pastís de pastanaga, te matxa i pol·len														

## GELATS

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





**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.