

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		
Amanida de bacallà amb taronja i romesco			T	T					T			T		
Amanida de formatge de cabra			T			T								

ENTRANTS

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

RACIONS

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		
Braves del Pòsit amb picada de xoriço ibèric				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
Sípia del mediterrani a la planxa				T	T							T		
Llagostins del mediterrani a la planxa										T		T		T
Gambes vermelles										T		T		T
Navalles					T							T		
Cloïsses estil mariner				T	T							T	T	
Caragols de mar					T							T		
Cruixent de pollastre de corral					T				T	T	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	
Musclos amb vi blanc, api, all i julivert						T							T	
Musclos amb cítrics, llorer, all i ceba						T							T	

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						T							T	
Arròs amb ànec i bolets														

PLATS

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

Arròs vegetal amb porro a la brasa	VEGÀ					T													
------------------------------------	------	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

FIDEUS I PASTA

Fideus rossos																			
Fideus negres									T										
Maxicaneló de la nostra xef Mercè		T			T	T						T			T				
Rigatoni a la bolonyesa																			

COMBINATS

Fregits						T						T						T	
Especial Pòsit												T						T	
Mariscada																	T		T
Mariscada completa																	T		T

CALDERETES

Romescada amb rap																			
Sarsuela de peix i marisc																			

PEIX

Rap a la planxa i puré de carabassa																			
Llenguado a la planxa amb verdures																			

BRASA DE MAR

Llobarro salvatge amb verdures i vinagreta cítrica																			
Sardines																			
Pota de pop																			
Calamar mediterrani																			
Bacallà amb allioli de codony																			
Turbot. Recomanat 2 persones																			

BRASA DE TERRA

Carxofes amb encenalls d'ibèric																			
Verdures Km0																			
Filet de vaca madurat																			
Costella de porc Duroc rostida																			
Secret ibèric																			
Hamburguesa de vedella ecològica																			
Mitjana d'1Kg. Recomanat 2 persones																			

PA

Pa																			
Pa sense gluten																			
Pa amb all i oli d'oliva																			
Pa amb tomàquet i oli d'oliva																			

SALSSES

Romesco																			
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														
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.