

# 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												

## 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		

## 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															
Cloïsses estil mariner				T	T								T	T	
Caragols de mar					T								T		
Cruixent de pollastre de corral					T				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

## FIDEUS I PASTA

Fideus rossos

Fideus negres

Maxicaneló de la nostra xef Mercè

Rigatoni a la bolonyesa

## COMBINATS

Fregits

Especial Pòsit

Mariscada

Mariscada completa

## 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

VEGÀ OPCIO SENSE GLUTEN

Filet de vaca madurat

Costella de porc Duroc rostida

Secret ibèric

Hamburguesa de vedella ecològica

OPCIO SENSE GLUTEN

Mitjana d'1Kg. Recomanat 2 persones

## PA

Pa

VEGÀ OPCIO SENSE GLUTEN

Pa sense gluten

Pa amb all i oli d'oliva

OPCIO SENSE GLUTEN

Pa amb tomàquet i oli d'oliva

OPCIO SENSE GLUTEN

## SALSES

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														



# BEGUDES

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

## CERVESES

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

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Sangria de vi														■
Sangria de Cava														■

## CÒCTELS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Mojito de nabius	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Mojito, sense alcohol	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Daiquiri Frappé	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Moscow Mule	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pinya colada	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pinya colada, sense alcohol	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gintònic Clàssic	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gintònic Premium	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## CAFÈ ECOLÒGIC

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

## INFUSIONS ECOLÒGIQUES

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