

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	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	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	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		

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	T	T	

FIDEUS

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

COMBINATS

Fregits				T		■		T	■		■		T	■	
Especial Pòsit				■		■		T	■		■		T	■	
Mariscada				■		■			■		■			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		■		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				T	■		T			T		T		T	■
Nuggets casolans de pollastre de corral		T		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			■	■

PA

Pa	VEGÀ	OPCIÓ SENSE GLUTEN				■								T	
Pa sense gluten		OPCIÓ 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
 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									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									

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.