

PLATOS

Altramucos Apio Cacahuetes Crustáceos Frutos secos Gluten Huevos Leche Moluscos Mostaza Pescado Sésamo Soja Sulfitos

FRÍOS

Salmón marinado con Crème fraîche	OPCIÓN SIN GLUTEN		T	T															
Esqueixada de bacalao				T															
Ensaladilla de Km0	OPCIÓN SIN GLUTEN																		
Ensalada verde con semillas	VEGANO		T																
Pimiento a la brasa con bacalao				T															
Guacamole con nachos de elaboración propia	VEGANO	T																	
Hummus con vegetales crujientes	VEGANO																		
Tartar de atún Balfegó con aguacate	OPCIÓN SIN GLUTEN		T	T															
Sardina ahumada por fricción de leña seca				T															
Anchoas de Vinaròs			T	T															
Mejillones con vinagreta de vermul				T															
Ostra del Delta				T															
Ostra en ceviche				T															
Carpaccio de atún Balfegó con 3 aliños				T															
Carpaccio de chuleta de vaca y salsa de parmesano	OPCIÓN SIN GLUTEN		T	T															
Coca de atún Balfegó	OPCIÓN SIN GLUTEN			T															
Coca de anchoas de Vinaròs	OPCIÓN SIN GLUTEN		T	T															
Coca de sardina ahumada por fricción de leña seca	OPCIÓN SIN GLUTEN			T															
Jamón ibérico de bellota																			
Tabla de quesos ecológicos	OPCIÓN SIN GLUTEN		T																
Aceitunas "cachonditas"	VEGANO																		

CALIENTES

Gambas al ajillo																			
Brioche de pulled pork				T															
Pimientos de padrón				T															
Las albóndigas de Adolfinia			T																
La magra en salsa de Herminia																			
Nuestro torrezno	OPCIÓN SIN GLUTEN				T														
Huevos con jamón ibérico de bellota				T															
Huevos con morcilla ecológica con cebolla				T															
Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo ibérico				T															
Calamar mediterráneo a la andaluza				T															
Calamares a la romana				T															
Crujiente de pollo de corral				T															
Tempura de verduras	VEGANO			T															
Croquetas de jamón ibérico				T															
Croquetas de pollo rustido				T															
Buñuelos de bacalao				T															
Coca de solomillo de vaca madurada	OPCIÓN SIN GLUTEN																		
Coca de secreto ibérico a la brasa	OPCIÓN SIN GLUTEN																		
Morcilla ecológica con cebolla	OPCIÓN SIN GLUTEN				T														
Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla				T															
Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil				T															
Maxicanelón de nuestra chef Mercè		T		T	T														
Pan con tomate y aceite de oliva	VEGANO OPCIÓN SIN GLUTEN				T														
Pan con ajo y aceite de oliva	VEGANO OPCIÓN SIN GLUTEN				T														

PLATOS

Altramucuz Apio Cacahuetes Crustáceos Frutos secos Gluten Huevos Leche Moluscos Mostaza Pescado Sésamo Soja Sulfitos

Pan sin gluten																				
Pan																				

ARROCES

Arroz meloso con cangrejo azul del Delta																				
Arroz con sepietas en su tinta																				
Arroz fino de marisco																				
Arroz con bogavante																				
Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico																				
Arroz con pato y setas																				
Arroz de verduras con puerro confitado																				
Fideos Rossos																				

BRASA

Hamburguesa de ternera ecológica																				
Costillar de cerdo Duroc asado																				
Secreto ibérico a la brasa																				
Solomillo de vaca madurado																				
Pata de pulpo a la brasa																				
Calamar mediterráneo a la brasa																				
Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica																				
Sardinas																				
Verduras Km0 a la brasa																				
Aguacate eco a la brasa con pico de gallo y ceviche vegetal																				
Gírgola ecológica del Montseny y avellana DOP Reus																				
Alcachofas a la brasa con virutas de ibérico																				

SALSAS

Romesco																				
Alioli																				

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

Buñuelos de café de la María																				
Pastel de zanahoria, té matcha y polen																				
Piña a la brasa con salsa de maracuyá																				
Pan con chocolate, aceite y sal																				
Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa y pimienta de Sichuan																				
Brownie de chocolate																				
Helado de kéfir y lima con galleta artesana crujiente																				
Helado de vainilla																				
Polo de fruta natural, sabor lima limón																				
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa																				

BEBIDAS

Altramucos
Apio
Cacahuètes
Crustáceos
Frutos secos
Gluten
Huevos
Leche
Moluscos
Mostaza
Pescado
Sésamo
Soja
Sulfitos

VINO BLANCO

	Altramucos	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Apropòsit Malvasia														
Apropòsit Muscat D.O. Terra Alta														
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant														
Apropòsit Macabeu D.O. Terra Alta														
Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès														
Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta														
Apropòsit Chardonnay D.O. Penedès														
Rebels de Batea														
Petites estones														
Les Brugueres														
Els Pics														
Grimau Chardonnay														
Mustillant														
El Terrat														
Aura														
Finca Montico														
Torre la Moreira														VEGANO
Pazo de San Mauro														
Lagar de Cervera														
Excellens Verdejo														VEGANO

VINO TINTO

	Altramucos	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Apropòsit Trepat D.O. Conca de Barberà														
Apropòsit D.O.Q. Priorat														
Les Brugueres														
El Senat del Montsant														
Marqués de Vargas Reserva														
Lan D-12														
Trus Crianza														
Marqués de Burgos														
Condado de Oriza														
Finca San Martín														
La Capilla Crianza														
Excellens Cuvée Especial														VEGANO
Viña Mayor Crianza														
LAN 7 metros														
Tinto de verano														

VINO ROSADO

	Altramucos	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Flors i Violes														

CAVA. CORPINNAT. ESPUMOSOS

	Altramucos	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Apropòsit Brut Nature Gran Reserva														
Reverté Electe														
Milesimé Blanc de Noirs														

BEBIDAS

Altramucos
 Apio
 Cacahuetes
 Crustáceos
 Frutos secos
 Gluten
 Huevos
 Leche
 Moluscos
 Mostaza
 Pescado
 Sésamo
 Soja
 Sulfitos

Gin tonic 25 Lolita's

CAFÉ ECOLÓGICO

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Café														
Cortado								■						
Café con leche								■						
Cappuccino								■					■	
Café irlandés							■	■						■
Café escocés							■	■						■

INFUSIONES ECOLÓGICAS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Darjeeling														
Estrella Fugaz														
Pu Erh Fresh														
Té verde, jengibre y limón														
Té negro Chai														
Royal Fruits														
Manzanilla														
Verbena y menta														
Rooibos con naranja														
Vitalidad														
Té moruno con hierbas														
Té de canela														

La composición de nuestros platos puede sufrir modificaciones, por lo que ésta información está en constante revisión.

Solicita en los restaurantes el documento informativo sobre alérgenos, que prevalecerá ante cualquier discrepancia con esta versión.

Basándonos el Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, y para cada grupo de alérgenos contemplados en el Anexo II del RIAC, te detallamos en el presente documento de alérgenos la presencia de cada uno de ellos en nuestros platos.

Para realizar este documento se han pedido fichas técnicas de cada una de nuestras materias primas a nuestros proveedores con declaración de ingredientes y de trazas y hemos identificado las potenciales contaminaciones cruzadas por el proceso de elaboración habitual de cada plato.

Si padeces una alergia o intolerancia alimentaria a alguno de estos 14 alérgenos o a cualquier otro, háznoslo saber para poder activar los protocolos de seguridad correspondientes.

Creemos conveniente advertir de que, a pesar de nuestro elevado grado de concienciación y compromiso en la gestión de alérgenos, nuestra cocina no está segmentada en áreas independientes para cada grupo de alérgenos, cosa que nos imposibilita garantizar al 100% la ausencia de contaminaciones cruzadas, aunque sí garantizamos el máximo esmero en que estas no se den.

Este establecimiento, así como todos los del grupo El Pòsit, está asociado a la Associació de Celíacs de Catalunya y disponemos de personal formado en restauración sin gluten.

Nuestro personal de cocina está formado en la manipulación de alimentos con especial énfasis en la gestión de alérgenos.