

# PLATOS

Altramucés 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 años				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 Adolfina			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													
Rigatoni a la boloñesa																		
Pan	OPCIÓN SIN GLUTEN																	

# PLATOS

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

Pan sin gluten																			
Pan con ajo y aceite de oliva	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN				T			T	T							T	T	
Pan con tomate y aceite de oliva	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN				T			T	T							T	T	

## 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							T										T		
Arroz con pato y setas																			
Arroz vegetal con puerro a la brasa		VEGANO						T											
Fideos Rossos																			

## BRASA

Hamburguesa de ternera ecológica		OPCIÓN SIN GLUTEN				T				T			T		T		T		
Costillar de cerdo Duroc asado						T													
Secreto ibérico						T													
Solomillo de vaca madurado							T			T	T	T			T		T		
Chuletón 1Kg. Recomendado 2 personas							T			T	T	T			T		T		
Pata de pulpo							T								T				
Calamar mediterráneo							T	T							T				
Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica							T						T						
Sardinas							T						T						
Verduras Km0		VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN				T										T		
Aguacate ecológico con pico de gallo y ceviche vegetal		VEGANO																	
Gírgola ecológica del Montseny y avellana DOP Reus		VEGANO					T												
Alcachofas con virutas de ibérico																			

## SALSAS

Romesco							T											T	
Alioli																			

## POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

Buñuelos de café de la María																			
Pastel de zanahoria, té matcha y polen							T												
Piña a la brasa con salsa de maracuyá																			
Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa y pimienta de Sichuan																			
Pan con chocolate, aceite y sal																			
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  
Cacahuetes  
Crustáceos  
Frutos secos  
Gluten  
Huevos  
Leche  
Moluscos  
Mostaza  
Pescado  
Sésamo  
Soja  
Sulfitos

## VINO BLANCO

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

## VINO TINTO

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà														
Aproppòsit 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	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Flors i Violes														

## CAVA. CORPINNAT

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

# BEBIDAS

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

Pere Ventura Vintage																							
Gramona Innoble																							
Freixenet Sin alcohol																							

## SANGRÍAS

Sangría de vino																							
Sangría de cava																							

## CERVEZAS

Daura																								VEGANO
Duet																								
Inedit																								
Voll Damm																								
AK Damm																								
Free Damm Tostada																								SIN ALCOHOL
Free Damm Lemon																								SIN ALCOHOL
Free Damm																								SIN ALCOHOL
Complot IPA																								
Malquerida																								
Estrella Damm																								
Damm Lemon																								
Turia																								

## VERMUT - SPRITZ

Vermut																								
Aperol Spritz																								

## COCTELERÍA - GINTÓNIC

Propòsit																								
Fresito																								
Moscow Mule																								
Moscow Mule, sin alcohol																								SIN ALCOHOL
Mojito cubano																								
Mojito, sin alcohol																								SIN ALCOHOL
Piña colada																								
Daiquiri de fresa																								
Daiquiri de maracuyá																								
Gin tonic Seagram's																								
Gin tonic Tanqueray																								
Gin tonic Hendrick's Lunar																								
Gin tonic Hendrick's Midsummer																								
Gin tonic Hendrick's Neptunia																								
Gin tonic Hendrick's																								
Gin tonic Master's Pink																								
Gin tonic Master's																								
Gin tonic Whitley Neill Rhubarb																								
Gin tonic Whitley Neill Blackberry																								
Gin tonic Nordés																								

# 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

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 de canela														
Té moruno con hierbas														

**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.