

# 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																	
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																	
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													
Costillar de cerdo Duroc asado																				
Secreto ibérico																				
Solomillo de vaca madurado																				
Chuletón 1Kg. Recomendado 2 personas																				
Pata de pulpo																				
Calamar mediterráneo																				
Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica																				
Sardinas																				
Verduras Km0		VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN																	
Aguacate ecológico con pico de gallo y ceviche vegetal		VEGANO																		
Gírgola ecológica del Montseny y avellana DOP Reus		VEGANO																		
Alcachofas 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		VEGANO																		
Pan con chocolate, aceite y sal		OPCIÓN SIN GLUTEN																		
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		OPCIÓN SIN GLUTEN																		
Helado de vainilla																				
Polo de fruta natural, sabor lima limón		VEGANO																		
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa		VEGANO																		

# BEBIDAS

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

## VINO BLANCO

Apropòsit Macabeu D.O. Terra Alta																			
Apropòsit Malvasia																			
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant																			
Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta																			
Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès																			
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta																			
Apropòsit Chardonnay D.O. Penedès																			
Excellens Verdejo																			
El Terrat																			
Petites estones																			
Rebels de Batea																			
Grimau Chardonnay																			
Torre la Moreira																			
La Capilla Blanco																			
Finca Montico																			
Lagar de Cervera																			
Les Brugueres																			
Pazo de San Mauro																			

## VINO TINTO

Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																			
Apropòsit Trepàt D.O. Conca de Barberà																			
Apropòsit D.O.Q. Priorat																			
Excellens Cuvée Especial																			
Finca San Martín																			
Condado de Oriza																			
El Senat del Montsant																			
LAN 7 metros																			
Viña Mayor Crianza																			
La Capilla Crianza																			
Trus Crianza																			
Les Brugueres																			
Marqués de Vargas Reserva																			
Tinto de verano																			

## VINO ROSADO

Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																			
Flors i Violes																			

## ESPUMOSOS

Apropòsit Brut Nature Gran Reserva																			
Apropòsit Ancestral Rosado																			
Reverté Electe																			
Pere Ventura Vintage																			
Gran Juvé & Camps																			
Gramona Ca La Mar Mustillant																			
Freixenet Sin alcohol																			

# BEBIDAS

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

## SANGRÍAS

Sangría de vino

Sangría de cava

## CERVEZAS

Daura

VEGANO

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

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

Gin tonic 25 Lolita's

## CAFÉ ECOLÓGICO

Café



# BEBIDAS

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

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