

PLATOS

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

FRÍOS

		Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Salmón marinado con Crème fraîche	OPCIÓN SIN GLUTEN			T	T					T					
Esqueixada de bacalao					T					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					T					
Sardina ahumada por fricción de leña seca					T					T					
Anchoas de Vinaròs				T	T					T					
Mejillones con vinagreta de vermul					T							T			
Ostra del Delta					T							T			
Ostra en ceviche					T										
Carpaccio de atún Balfegó con 3 aliños					T					T					
Carpaccio de chuleta de vaca y salsa de parmesano	OPCIÓN SIN GLUTEN			T	T					T					
Coca de atún Balfegó	OPCIÓN SIN GLUTEN				T					T					
Coca de anchoas de Vinaròs	OPCIÓN SIN GLUTEN			T	T					T					
Coca de sardina ahumada por fricción de leña seca	OPCIÓN SIN GLUTEN				T					T					
Jamón ibérico de bellota															
Tabla de quesos ecológicos	OPCIÓN SIN GLUTEN			T										T	
Aceitunas "cachonditas"	VEGANO														

CALIENTES

		Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Gambas al ajillo										T		T			
Brioche de pulled pork					T			T			T		T		
Pimientos de padrón					T			T	T	T		T			
Las albóndigas de Adolfinia				T					T				T		
La magra en salsa de Herminia															
Nuestro torrezno	OPCIÓN SIN GLUTEN					T							T		
Huevos con jamón ibérico de bellota					T				T	T		T		T	
Huevos con morcilla ecológica con cebolla					T				T	T		T		T	
Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo ibérico					T				T	T		T		T	
Calamar mediterráneo a la andaluza					T				T			T			
Calamares a la romana					T				T			T		T	
Crujiente de pollo de corral					T			T	T	T		T		T	
Tempura de verduras	VEGANO				T			T	T	T		T			
Croquetas de jamón ibérico					T			T		T		T		T	
Croquetas de pollo rustido					T			T		T		T			
Buñuelos de bacalao					T			T	T	T				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		T	T		T		T	T	
Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla					T							T			
Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil					T							T			
Maxicanelón de nuestra chef Mercè		T			T	T				T		T			
Rigatoni a la boloñesa															
Pan	OPCIÓN SIN GLUTEN													T	

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

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

VINO BLANCO

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

	Altramuces	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														
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

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

ESPUMOSOS

	Altramuces	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Apropòsit Brut Nature Gran Reserva														
Apropòsit Ancestral Rosado														
Reverté Electe														
Pere Ventura Vintage														
Gran Juvé & Camps														
Gramona Ca La Mar Mustillant														

BEBIDAS

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

Freixenet Sin alcohol

SIN ALCOHOL

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

BEBIDAS

Altramucos
 Apio
 Cacahuetes
 Crustáceos
 Frutos secos
 Gluten
 Huevo
 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.