

PLATOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Arroz con sepietas en su tinta		■		■			■		■		■			■
Arroz con bogavante		■		■					■		■			■
Arroz Señorito		■		■					■		■			■
Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico				T					■		T			
Arroz con pato y setas									■					■
Arroz vegetal con puerro confitado	VEGANO	T		T		T	T	T	T	T	T	T	■	

FIDEOS

Fideos Rossos		■		■		■	■		■		■			■
Fideos negros						■	T		■		■			■

COMBINADOS

Fritura				T			■	T	■		■		T	■
Especial Pòsit				■			■	T	■		■		T	■
Mariscada				■					■		T			■
Mariscada completa				■					■		T			■
Parrillada de verduras	VEGANO		T		■	■						T		■

CALDERETAS

Romescada con rape		■	T		■				■		■	T		■
Zarzuela de pescado y marisco		■			■				■		■			■
Merluza a la marinera		■	T		■				■		■	T		■

PESCADO

Rape a la plancha y puré de calabaza			T	T	■			■	T		■	T		■
Lenguado a la plancha con verduras				T				■	T		■			■
Bacalao en suquet de pescador		■		■				■	T		■			■
Merluza al horno con almendras y patata			T	T	■		T	T	T		■	T	T	■

CARNE

Solomillo de vaca madurado				T			T	T	T		T		T	
Costillar de cerdo Duroc asado		T	T		■	T				T		T		■
Maxicanelón de nuestra chef Mercè		■	T	T	T				■	T	T	T	■	■

INFANTIL

Rigatoni a la boloñesa						■	■							■
Nuggets caseros de pollo de corral		T		T			T	T	T	T	T	T	T	■
Palitos caseros de pescado				T			■	T	T		■		T	■
Hamburguesa de ternera ecológica	OPCIÓN SIN GLUTEN	T		T		■	T	■	T	T	T	T	■	■

PAN

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

SALSAS

Romesco			T		■	■						T		■
Alioli							■							■

PLATOS

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

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Buñuelos de café de la María								■	■					
Brownie de chocolate			T		■			■	■				■	■
Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa y pimienta de Sichuan								■	■				■	■
Pastel de tiramisú								■	■				■	■
Fuet de chocolate negro 70%			■		■			■	■				T	
Mató con crujiente de miel y frutos secos garrapiñados			T		■			■	■					
Carpaccio de piña con crema catalana								■	■					■
Crema catalana								■	■					■
Panacota Baileys			T		■			■	■					■
Torrija caramelizada			T		■			■	■				■	
Sorbete de limón	VEGANO													
Café irlandés								■						■

HELADOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Helado infantil			T		T			■	■				T	
Helado de vainilla								■	■					
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa	VEGANO				T									
Polo de fruta natural, sabor lima limón	VEGANO													
Helado de chocolate, sin lactosa					T								■	
Helado de chocolate, sin azúcar					T			■						

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

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														
Excellens Cuvée Especial										VEGANO				
Finca San Martín														
El Senat del Montsant														
LAN 7 metros														
Viña Mayor Crianza														
La Capilla Crianza														
Trus Crianza														
Els Pics														
Les Brugueres														
Marqués de Vargas Reserva														
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														
Apropòsit Ancestral Rosado														
Flors i Violes														

ESPUMOSOS

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

BEBIDAS

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

Freixenet Sin alcohol

SIN ALCOHOL

CERVEZAS

Estrella Damm

Daura

Inedit

Voll Damm

AK Damm

Free Damm

SIN ALCOHOL

Free Damm Lemon

SIN ALCOHOL

Free Damm Tostada

SIN ALCOHOL

Damm Lemon

SANGRÍAS

Sangría de vino

Sangría de Cava

CAFÉ ECOLÓGICO

Mediterráneo

Descafeinado

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

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.