

PLATOS

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

ENSALADAS

Ensalada verde con semillas			T																	
Ensalada de tomate y ventresca de atún																				
Ensalada de salmón y mango			T	T							T									
Ensalada con melón y gambas			T								T									
Ensalada de bacalao con naranja y romesco			T	T							T									
Ensalada de queso de cabra			T																	

ENTRANTES

Tartar de atún Balfegó con aguacate			T	T																
Ostra del Delta				T																
Anchoas			T	T																
Jamón ibérico de bellota																				
Gazpacho																				
Sopa de pescado			T																	

RACIONES

Calamares a la romana				T																
Boquerones fritos				T																
Puntilla				T																
Calamar mediterráneo a la andaluza				T																
Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo ibérico				T																
Buñuelos de bacalao				T																
Croquetas de pollo rustido				T																
Croquetas de jamón ibérico				T																
Sepia del mediterráneo a la plancha				T	T															
Langostinos del mediterráneo a la plancha																				
Gambas rojas																				
Navajas																				
Almejas estilo marinero				T	T															
Caracoles de mar																				
Crujiente de pollo de corral																				

MEJILLONES

Mejillones del Delta al vapor																				
Mejillones del Delta a la marinera				T	T															
Mejillones del Delta a la vinagreta																				
Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil																				
Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla																				

ARROCES

Paella de marisco																				
Arroz meloso con cangrejo azul del Delta																				
Arroz con sepietas en su tinta																				
Arroz con bogavante																				
Arroz Señorito																				
Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico																				
Arroz con pato y setas																				

PLATOS

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

Arroz vegetal con puerro a la brasa	VEGANO					T														
-------------------------------------	--------	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

FIDEOS Y PASTA

Fideos Rossos																				
Fideos negros																				
Maxicanelón de nuestra chef Mercè																				
Rigatoni a la boloñesa																				

COMBINADOS

Fritura																				
Especial Pòsit																				
Mariscada																				
Mariscada completa																				

CALDERETAS

Romescada con rape																				
Zarzuela de pescado y marisco																				

PESCADO

Rape a la plancha y puré de calabaza																				
Lenguado a la plancha con verduras																				

BRASA DE MAR

Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica																				
Sardinas																				
Pata de pulpo																				
Calamar mediterráneo																				
Bacalao con alioli de membrillo																				
Rodaballo. Recomendado 2 personas																				

BRASA DE TIERRA

Alcachofas con virutas de ibérico																				
Verduras Km0	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN																		
Solomillo de vaca madurado																				
Costillar de cerdo Duroc asado																				
Secreto ibérico																				
Hamburguesa de ternera ecológica																				
Chuletón 1Kg. Recomendado 2 personas																				

PAN

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

SALSAS

Romesco																				
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
Brownie de chocolate			T											
Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa y pimienta de Sichuan														
Pastel de tiramisú														
Piña a la brasa con salsa de maracuyá														
Crema catalana			T		T							T		
Torrija caramelizada			T											
Sorbete de limón														
Pastel de zanahoria, té matcha y polen			T											

HELADOS

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

	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														
Finca San Martín														
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

	Altramucos	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
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														
Freixenet Sin alcohol														

BEBIDAS

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

CERVEZAS

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

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Sangría de vino														■
Sangría de Cava														■

COCTELERÍA

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Mojito de arándanos	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Mojito, sin alcohol	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Daiquiri Frappé	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Moscow Mule	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Piña colada	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Piña colada, sin alcohol	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gin tonic Clásico	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gin tonic Premium	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

CAFÉ ECOLÓGICO

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

INFUSIONES ECOLÓGICAS

	Altramuces	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														

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.