

PLATS

Tramussos
Api
Cacauets
Crustacis
Fruits secs
Gluten
Ous
Llet
Mol·luscs
Mostassa
Peix
Sesam
Soja
Sulfits

AMANIDES

Amanida verda amb ventresca de tonyina																		
Amanida amb formatge de cabra <small>OPCIÓ SENSE GLUTEN</small>				T														
Amanida amb salmó i poma				T	T													
Amanida tèbia amb gules																		
Amanida amb meló i gambes																		
Amanida de bacallà amb romesco <small>OPCIÓ SENSE GLUTEN</small>				T	T													

ENTRANTS FREDS

Ostra arrissada del Delta de l'Ebre					T													
Gaspatxo																		
Torrada d'escalivada amb ventresca i anxoves <small>DISPONIBLE SENSE GLUTEN</small>						T		T	T									

GRAELLADA

Graellada de verdures <small>OPCIÓ SENSE GLUTEN</small>																		
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

SOPES

Sopa de peix																		
Crema de galera i escamarlans <small>OPCIÓ SENSE GLUTEN</small>																		

PANS

Pa amb all					T													
Pa amb tomàquet					T													
Pa																		
Pa sense gluten																		

SALSES

Romesco																		
Allioli																		

RACIONS DE FREGITS

Calamars a la romana						T												
Seitons fregits						T												
Puntilla						T												
Patates braves						T												
Calamarcets a l'andalusa						T												
Croquetes de pollastre						T												
Croquetes d'ibèric						T												
Croquetes de gambes						T												
Croquetes de bolets						T												
Bunyols de bacallà						T												

PLATS

Tramussos
Api
Cacauets
Crustacis
Fruits secs
Gluten
Ous
Llet
Molluscs
Mostassa
Peix
Sèsam
Soja
Sulfits

RACIONS DE MUSCLOS

Musclos al vapor				T																	
Musclos a la marinera			T	T																	
Musclos a la vinagreta de vermut				T																	

RACIONS DE CUITS

Cloïsses estil mariner				T	T																
Gules amb cloïsses																					
Cargols de mar					T																
Pop a la gallega					T																

RACIONS A LA PLANXA

Llamàntol																					
Calamarcets a la planxa amb espàrrecs				T	T																
Sípia				T	T																
Sardines					T																
Gambes blanques																					
Gambes vermelles																					
Escamarlans																					
Navalles					T																

COMBINATS

Combinat Normal																					
Combinat Fregits					T																
Combinat Especial Pòsit																					
Combinat Complet <small>OPCIÓ SENSE GLUTEN</small>					T																
Combinat Mariscada																					
Combinat Mariscada completa																					

ARROSSOS 100% NATURALS

Arròs amb cranc blau, melós																					
Arròs amb sipietes en la seva tinta																					
Paella de marisc																					
Arròs amb llamàntol, melós																					
Arròs Senyoret																					
Arròs Mar i Muntanya																					
Arròs amb ànec i bolets, melós																					
Arròs amb verdures, melós <small>VEGA</small>																					

PLATS

Tramussos
 Api
 Cacauets
 Crustacis
 Fruits secs
 Gluten
 Ous
 Llet
 Mol·luscs
 Mostassa
 Peix
 Sèsam
 Soja
 Sulfit

FIDEUS

Fideus rossos

Fideus amb sepieta en la seva tinta

SUQUETS DE PEIX

Romescada de rap

Sarsuela

Lluç a la marinera

INFANTIL

Menú de peix

Menú de carn

Macarrons a la bolonyesa

Nuggets casolans de pollastre

Bastonets casolans de peix

Llom amb patates

PEIX

Rap a la planxa i puré de carbassa

Llenguado a la planxa amb verdures

Bacallà a l'all negre i patata

Lluç al forn amb ametlles i patata

CARN

Costellam amb salsa mediterrània

Costelles de xai

Filet de vedella

Canelons de pollastre d'elaboració pròpia

FRUITA NATURAL

Maduixes amb nata d'elaboració pròpia

Meló amb almívar de menta, llavors d'anís i llima

Pinya amb mel de canya

GELATS

Viennetta OPCIÓ SENSE GLUTEN

Crocanti

Trufes / amb nata

Magnum Almendrado

Magnum Frac

PLATS

Tramussos
 Api
 Cacauets
 Crustacis
 Fruits secs
 Gluten
 Ous
 Llet
 Mol·luscs
 Mostassa
 Peix
 Sèsam
 Soja
 Sulfits

Gelat infantil amb sorpresa			T		T														
Gelat de xocolata, sense lactosa																			
Gelat de xocolata, sense sucre					T														
Gelat de vainilla																			

POSTRES CASOLANES

Brownie de xocolata			T																
Carpaccio de pinya amb crema catalana																			
Crema catalana																			
Pastís de formatge amb nous i mel			T																
Pastís de formatge amb maduixes																			
Pannacotta Bailey's®																			
Mel i mató																			
Tatín de poma																			
Pastís de tiramisú																			
Torrija caramelitzada			T																
Cafè irlandès																			
Xarrup de llimona																			
Xarrup de mandarina																			

BEGUDES

Tramussos
Api
Cacauets
Crustacis
Fruits secs
Gluten
Ous
Llet
Molluscs
Mostassa
Peix
Sèsam
Soja
Sulfits

Freixenet Cordón Negro mini

SANGRIA

Sangria de vi

Sangria de Cava

CERVESES

Estrella Damm

Inedit

A.K. Damm

Voll Damm

Free Damm SENSE ALCOHOL

Daura

CAFÈS ECOLÒGICS

Kahova

Gran Reserva

Colòmbia

Descafeïnat

TES ECOLÒGICS

Darjeeling

Estel fugaç

Pu Erh Fresh

Te verd, gingebre i llimona

Te negre Chai

INFUSIONS ECOLÒGIQUES

Royal Fruits

Camamilla

Berbena i menta

Rooibos amb taronja

Vitalitat

**La composició dels nostres plats pot patir modificacions pel que aquesta informació està en constant revisió.
Sol·licita als restaurants el document informatiu sobre al·lèrgens, que prevaldrà davant de qualsevol discrepància amb aquesta versió.**

Basant-nos en el Reglament (UE) 1169/2011, de 25 d'octubre, i per a cada grup d'al·lèrgens contemplats en l'Annex II del RIAC, et detallem en el present document d'al·lèrgens la presència de cada un d'ells en els nostres plats.

Per realitzar aquest document s'han demanat fitxes tècniques de cadascuna de les nostres matèries primeres als nostres proveïdors amb declaració d'ingredients i de traces i hem identificat les potencials contaminacions creuades pel procés d'elaboració habitual de cada plat.

Si pateixes una al·lèrgia o intolerància alimentària a algun d'aquests 14 al·lèrgens o qualsevol altre, fes-ho saber per poder activar els protocols de seguretat corresponents.

Creiem convenient advertir que, malgrat el nostre elevat grau de conscienciació i compromís en la gestió d'al·lèrgens, la nostra cuina no està segmentada en àrees independents per a cada grup d'al·lèrgens, cosa que ens impossibilita garantir al 100% l'absència de contaminacions creuades, tot i que sí garantim la màxima cura en què aquestes no es donin.

Aquest establiment, així com tots els del grup El Pòsit, està associat a l'Associació de Celiacs de Catalunya i disposem de personal format en restauració sense gluten. El nostre personal de cuina està format en la manipulació d'aliments amb especial èmfasi en la gestió d'al·lèrgens.