

PLATOS

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

ENSALADAS

Ensalada verde con ventresca de atún																	
Ensalada con queso de cabra <small>OPCIÓN SIN GLUTEN</small>				T													
Ensalada con salmón y manzana				T	T												
Ensalada tibia con gulas																	
Ensalada con melón y gambas																	
Ensalada de bacalao con romesco <small>OPCIÓN SIN GLUTEN</small>				T	T												

ENTRANTES FRÍOS

Ostra rizada del Delta de l'Ebre					T												
Gazpacho																	
Tostada de escalivada con ventresca y anchoas <small>DISPONIBLE SIN GLUTEN</small>																	

PARRILLADA

Parrillada de verduras <small>OPCIÓN SIN GLUTEN</small>																	
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

SOPAS

Sopa de pescado																	
Crema de galera y cigalas <small>OPCIÓN SIN GLUTEN</small>																	

PANES

Pan con ajo																	
Pan con tomate																	
Pan																	
Pan sin gluten																	

SALSAS

Romesco																	
Alioli																	

RACIONES DE FRITOS

Calamares a la romana																	
Boquerones fritos																	
Puntilla																	
Patatas bravas																	
Chipirones a la andaluza																	
Croquetas de pollo																	
Croquetas de ibérico																	
Croquetas de gambas																	
Croquetas de setas																	
Buñuelos de bacalao																	

PLATOS

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

RACIONES DE MEJILLONES

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

RACIONES DE COCIDOS

Almejas estilo marinero			T	T																
Gulas con almejas																				
Caracoles de mar				T																
Pulpo a la gallega				T																

RACIONES A LA PLANCHA

Bogavante																				
Chipirones a la plancha con espárragos			T	T																
Sepia			T	T																
Sardinas				T																
Gambas blancas																				
Gambas rojas																				
Cigalas																				
Navajas				T																

COMBINADOS

Combinado Normal																				
Combinado Fritura				T																
Combinado Especial Pòsit																				
Combinado Completo <small>OPCIÓN SIN GLUTEN</small>			T																	
Combinado Mariscada																				
Combinado Mariscada completa																				

ARROCES 100% NATURALES

Arroz con cangrejo azul, meloso																				
Arroz con sepietas en su tinta																				
Paella de marisco																				
Arroz con bogavante, meloso																				
Arroz Señorito																				
Arroz Mar y Montaña																				
Arroz con pato y setas, meloso																				
Arroz con verduras, meloso <small>VEGANO</small>																				

PLATOS

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

FIDEOS

Fideos Rossos																			
Fideos con sepieta en su tinta																			

GUISOS DE PESCADO

Romescada de rape																			
Zarzuela																			
Merluza a la marinera																			

INFANTIL

Menú de pescado																			
Menú de carne																			
Macarrones a la boloñesa																			
Nuggets caseros de pollo																			
Palitos caseros de pescado																			
Lomo con patatas																			

PESCADO

Rape a la plancha y puré de calabaza																			
Lenguado a la plancha con verduras																			
Bacalao al ajo negro y patata																			
Merluza al horno con almendras y patata																			

CARNE

Costillar con salsa mediterránea																			
Costillas de cordero																			
Solomillo de ternera																			
Canelones de pollo de elaboración propia																			

FRUTA NATURAL

Fresas con nata de elaboración propia																			
Melón con almíbar de menta, semillas de anís y lima																			
Piña con miel de caña																			

HELADOS

Viennetta <small>OPCIÓN SIN GLUTEN</small>																			
Crocante																			
Trufas / con nata																			
Magnum Almendrado																			
Magnum Frac																			

PLATOS

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

Helado infantil con sorpresa			T		T												
Helado de chocolate, sin lactosa																	
Helado de chocolate, sin azúcar					T												
Helado de vainilla																	

POSTRES CASEROS

Brownie de chocolate			T														
Carpaccio de piña amb crema catalana																	
Crema catalana																	
Pastel de queso con nueces y miel			T														
Pastel de queso con fresas																	
Pannacotta Bailey's®																	
Miel y requesón																	
Tatín de manzana																	
Pastel de tiramisú																	
Torrija caramelizada			T														
Café irlandés																	
Sorbete de limón																	
Sorbete de mandarina																	

BEBIDAS

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

VINOS PROPIOS

Aproppòsit																					
Cosechero																					
Blanc del Pòsit - Afruitado VEGANO																					
Blanc del Pòsit - Seco VEGANO																					
Negre del Pòsit - Joven VEGANO																					
Negre del Pòsit - Crianza VEGANO																					

VINOS TINTOS

Lan D-12																					
El Senat del Montsant																					
Marqués de Burgos																					

VINOS ROSADOS

Mia																					
Mustillant																					
Flors i Violes																					

VINOS BLANCOS

El Terrat																					
Seducció																					
Petites estones																					
Rebels de Batea																					
Intramurs de Poblet																					
Mireia																					
Crisalys																					
Creu de Lavit																					
Sensualis																					
Aura																					
Vionta																					
Muscàndia																					
Jean Leon 3055																					
Mustillant																					

CAVA

Alsina & Sardà																					
Gramona Imperial																					
Pere Ventura																					
Anna de Codorniu Rosé																					
Freixenet Blanc de Blancs																					

BEBIDAS

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

Freixenet Cordón Negro mini

SANGRÍA

Sangría de vino

Sangría de Cava

CERVEZAS

Estrella Damm

Inedit

A.K. Damm

Voll Damm

Free Damm SIN ALCOHOL

Daura

CAFÉS ECOLÓGICOS

Kahova

Gran Reserva

Colombia

Descafeinado

TÉS ECOLÓGICOS

Darjeeling

Estrella fugaz

Pu Erh Fresh

Té verde, jengibre y limón

Té negro Chai

INFUSIONES ECOLÓGICAS

Royal Fruits

Manzanilla

Verbena y menta

Rooibos con naranja

Vitalidad

**La composición de nuestros platos puede sufrir modificaciones por lo que esta 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 éstas no se den.

Este establecimiento, así como todos los del grupo El Pòsit, está asociado a la Associació de Celiacs 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.