

PLATS

FREDS

		Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Salmó marinat amb Crème fraîche	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T	T					T					
Esqueixada de bacallà					T					T					
Amanida russa de Km0	OPCIÓ SENSE GLUTEN														
Amanida de tomàquets amb salmorejo de xili groc	VEGÀ	T							T						
Amanida verda amb llavors	VEGÀ			T											
Pebrot a la brasa amb bacallà					T										
Guacamole amb nachos d'elaboració pròpia	VEGÀ		T												
Hummus amb vegetals cruixents	VEGÀ														
Tàrtar de tonyina Balfegó amb alvocat	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T	T					T					
Anxoves de Vinaròs				T	T					T					
Musclos amb vinagreta de vermut					T							T			
Ostra del Delta					T							T			
Ostra en ceviche					T										
Carpaccio de tonyina Balfegó amb 3 amaniments					T					T					
Carpaccio de costella de vaca i salsa de parmesà	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T	T					T					
Coca de tonyina Balfegó	OPCIÓ SENSE GLUTEN				T					T					
Coca d'anxoves de Vinaròs	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T	T					T					
Pernil ibèric de gla															
Taula de formatges ecològics	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T									T		
Olives "cachonditas"	VEGÀ														

CALENTS

Gambes a l'allet										T		T			
Panet de pulled pork					T			T	T		T		T		
Pebrot de Padrón					T			T	T	T		T			
Les mandonguilles d'Adolfina				T					T				T		
La magra amb salsa d'Herminia															
La nostra rosta	OPCIÓ SENSE GLUTEN				T	T		T	T	T			T	T	
Ous amb pernil ibèric de gla					T				T	T		T		T	
Ous amb botifarró ecològic amb ceba					T				T	T		T		T	
Braves del Pòsit amb picada de xoriço ibèric					T				T	T		T		T	
Calamar mediterrani a l'andalusa					T				T			T			
Calamars a la romana					T				T			T		T	
Cruixent de pollastre de corral		T			T			T	T	T		T	T	T	
Tempura de verdures	VEGÀ				T			T	T	T		T			
Croquetes de pernil ibèric					T			T		T		T		T	
Croquetes de pollastre rostit					T			T		T		T			
Bunyols de bacallà					T			T	T	T				T	
Coca de filet de vaca madurada	OPCIÓ SENSE GLUTEN														
Coca de secret ibèric a la brasa	OPCIÓ SENSE GLUTEN														
Botifarró ecològic amb ceba	OPCIÓ SENSE GLUTEN					T		T	T		T		T	T	
Musclos amb cítrics, llorer, all i ceba					T							T			
Musclos amb vi blanc, api, all i julivert					T							T			
Maxicaneló de la nostra xef Mercè		T			T	T				T		T			
Rigatoni a la bolonyesa															
Pa	OPCIÓ SENSE GLUTEN												T		
Pa sense gluten															

PLATS

		Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Pa amb all i oli d'oliva	OPCIÓ SENSE G	VEGÀ				T		T	T				T	T	
Pa amb tomàquet i oli d'oliva	VEGÀ	OPCIÓ SENSE GLUTEN				T		T	T				T	T	

ARROSSOS

Arròs de pollastre de corral, escamarlans i carxofes										T					
Arròs melós amb cranc blau del Delta															
Arròs amb sipietes en la seva tinta															
Arròs fi de marisc															
Arròs amb llamàntol															
Arròs Mar i Muntanya amb vel d'ibèric					T							T			
Arròs amb ànec i bolets															
Arròs vegetal amb porro a la brasa	VEGÀ		T		T		T	T	T	T	T	T	T		
Fideus rossos															

BRASA

Hamburguesa de vedella ecològica	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T		T			T		T	T	T	T		
Costella de porc Duroc rostida				T											
Secret ibèric				T											
Filet de vaca madurat					T			T	T	T		T		T	
Pota de pop					T							T			
Calamar mediterrani				T	T							T			
Llobarro salvatge amb verdures i vinagreta cítrica					T					T					
Sardines					T					T					
Verdures Km0	VEGÀ	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T									T		
Alvocat ecològic amb pico de gallo i ceviche vegetal	VEGÀ														
Carxofes amb encenalls d'ibèric															

SALSES

Romesco				T									T		
Allioli															

POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

Bunyols de cafè de la Maria															
Pastís de pastanaga, te matxa i pol·len				T											
Pinya a la brasa amb salsa de maracujà	VEGÀ														
Pastís artesà de formatge eco amb melmelada de maduixa i pebre de Sichuan															
Pa amb xocolata, oli i sal	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T				T					T		
Brownie de xocolata				T											
Gelat de quefir i llima amb galeta artesana cruixent	OPCIÓ SENSE GLUTEN							T			T				
Gelat de vainilla															
Polo de fruita natural, sabor llima llimona	VEGÀ														
Polo de fruita natural, sabor coco i maduixa	VEGÀ					T									

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

[illegible][illegible][illegible][illegible]

BEGUDES

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

SANGRIES

[illegible]

CERVESES

[illegible]

VERMUT - SPRITZ

[illegible]

CÒCTELS

[illegible]

CAFÈ ECOLÒGIC

BEGUDES

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

Cafè																	
Tallat																	
Cafè amb llet																	
Cappuccino																	
Cafè irlandès																	
Cafè escocès																	

INFUSIONS ECOLÒGIQUES

Darjeeling																	
Estel fugaç																	
Pu Erh Fresh																	
Te verd, gingebre i llimona																	
Te negre Chai																	
Royal Fruits																	
Camamilla																	
Berbena i menta																	
Rooibos amb taronja																	
Vitalitat																	
Te de canyella																	
Te morú amb herbes																	

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 que 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 Celíacs 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.