

# PLATS

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

## FREDS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfit
Salmó marinat amb Crème fraîche			T	T					T					
Esqueixada de bacallà				T					T					
Amanida russa de Km0														
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																		
Arròs amb ànec i bolets																		
Arròs vegetal amb porro a la brasa	VEGÀ		T															
Fideus rossos																		

## BRASA

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

## SALSES

Romesco																		
Allioli																		

## POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

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





# BEGUDES

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

Gintònic Whitley Neill Blackberry																				
Gintònic Nordés																				
Gintònic 25 Lolita's																				

## CAFÈ ECOLÒGIC

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 detallam 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 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.