

PLATS

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

FREDS

Salmó marinat amb Crème fraîche	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T	T															
Esqueixada de bacallà					T							T								
Amanida russa de Km0	OPCIÓ SENSE GLUTEN																			
Amanida de tomàquets amb salmorejo de xili groc	VEGÀ	T																		
Amanida verda amb llavors	VEGÀ				T															
Pebrot a la brasa amb bacallà																				
Guacamole amb nachos d'elaboració pròpia	VEGÀ		T																	
Hummus amb vegetals cruixents	VEGÀ																			
Tàrtar de tonyina Balfegó amb alvocat	OPCIÓ SENSE GLUTEN				T	T														
Anxoves de Vinaròs						T	T													
Musclos amb vinagreta de vermut																				
Ostra del Delta																				
Carpaccio de tonyina Balfegó amb 3 amaniments																				
Carpaccio de costella de vaca i salsa de parmesà	OPCIÓ SENSE GLUTEN																			
Coca de tonyina Balfegó	OPCIÓ SENSE GLUTEN																			
Coca d'anxoves de Vinaròs	OPCIÓ SENSE GLUTEN																			
Pernil raça 100% ibèrica																				
Taula de formatges ecològics	OPCIÓ SENSE GLUTEN																			
Olives "cachonditas"	VEGÀ																			

CALENTS

Gambes a l'allet																				
Panet de pulled pork																				
Pebrot de Padrón																				
Les mandonguilles d'Adolfina																				
La magra amb salsa d'Herminia																				
La nostra rosta	OPCIÓ SENSE GLUTEN																			
Ous amb pernil ibèric de gla																				
Ous amb botifarró ecològic amb ceba																				
Braves del Pòsit amb picada de xoriço																				
Calamar mediterrani a l'andalusa																				
Calamars a la romana																				
Cruixent de pollastre de corral																				
Tempura de verdures	VEGÀ																			
Croquetes de pernil ibèric																				
Croquetes de pollastre rostit																				
Bunyols de bacallà																				
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																			
Musclos amb cítrics, llorer, all i ceba																				
Musclos amb vi blanc, api, all i julivert																				
Maxicaneló de la nostra xef Mercè																				
Rigatoni a la bolonyesa																				
Pa	OPCIÓ SENSE GLUTEN																			
Pa sense gluten																				
Pa amb all i oli d'oliva	VEGÀ OPCIÓ SENSE GLUTEN																			

PLATS

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

Pa amb tomàquet i oli d'oliva	OPCIÓ SENSE G VEGÀ					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	T	■	■
Fideus rossos		■		■			■	■			■		■			■

BRASA

Hamburguesa de vedella ecològica	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T		T		■	T	■	T	T	T	T	T	■	■
Costella de porc Ibèric 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			
Bacallà amb allioli de codony		T		T			T	■		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										

BEGUDES

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

VI BLANC

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta														
Aproppòsit Malvasia														
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant														
Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta														
Aproppòsit Xarel·lo D.O. Penedès														
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta														
Aproppòsit Parellada D.O. Conca de Barberà														
Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès														
Petites estones														
Rebels de Batea														
El Terrat														
Les Brugueres														
Grimau Chardonnay														
Via Edetana														
Excellens Verdejo														VEGA
Torre la Moreira														VEGA
La Capilla Blanco														
Finca Montico														
Lagar de Cervera														
Pazo de San Mauro														

VI NEGRE

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà														
Aproppòsit D.O.Q. Priorat														
Les Brugueres														
Excellens Cuvée Especial														VEGA
Finca San Martín														
Condado de Oriza														
El Senat del Montsant														
LAN 7 metros														
Viña Mayor Crianza														
La Capilla Crianza														
Trus Criança														
Marqués de Vargas Reserva														
Tinto de verano														

VI ROSAT

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Aproppòsit Ancestral Rosat														
Flors i Violes														

ESPUMOSOS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Aproppòsit Brut Nature Gran Reserva														
Aproppòsit Ancestral Rosat														
Gramona Ca La Mar Mustillant														
Gran Juvé & Camps														

BEGUDES

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sesam	Soja	Sulfits
Pere Ventura Vintage														
Reverté Electe														
Freixenet Sense alcohol														

SANGRIES

Sangria de vi														
Sangria de cava														

CERVESES

Daura														
Inedit														
Voll Damm														
AK Damm														
Free Damm Torrada														
Free Damm Lemon														
Free Damm														
Complot IPA														
Malquerida														
Estrella Damm														
Damm Lemon														
Turia														

VERMUT - SPRITZ

Vermut														
Aperol Spritz														

CÒCTELS

Propòsit														
Fresito														
Moscow Mule														
Mojito														
Pinya colada														
Daiquiri de maduixa														
Daiquiri de maracujà														
Moscow Mule, sense alcohol														
Mojito, sense alcohol														
Pinya colada, sense alcohol														

COMBINATS

Gintònic Seagram's														
Gintònic Tanqueray														
Gintònic Hendrick's Lunar														
Gintònic Hendrick's Midsummer														
Gintònic Hendrick's Neptunia														
Gintònic Hendrick's														
Gintònic Master's Pink														
Gintònic Master's														
Gintònic Whitley Neill Rhubarb														

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 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 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.