

PLATS

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

FREDS

Esqueixada de bacallà				T					T					
Amanida russa de Km0	OPCIÓ SENSE GLUTEN													
Amanida amb salmó i mango		T	T	T			T	T	T			T	T	
Amanida de tomàquets amb salsa 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			
Carpaccio de tonyina Balfegó amb 3 amaniments				T					T					
Carpaccio de costella de vaca i salsa de parmesà	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T	T					T					
Pernil de gla 100% ibèric														
Taula de formatges ecològics	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T									T		

CALENTS

Crema de galera i escamarans									T					
Gambes a l'allet									T		T			
Panet de pulled pork					T		T	T		T		T		
Les mandonguilles d'Adolfina			T					T				T		
La magra amb salsa d'Herminia														
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				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	T			
Bunyols de bacallà				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		T	T		T		T	T	
Pa sense gluten														
Pa amb all i oli d'oliva	VEGÀ				T		T	T				T	T	
Pa amb tomàquet i oli d'oliva	VEGÀ				T		T	T				T	T	
Botifarró ecològic amb ceba	OPCIÓ SENSE GLUTEN				T		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														

PLATS

		Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
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 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	T		T		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											
Torrija caramel·litzada				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
Molluscs
Mostassa
Peix
Sèsam
Soja
Sulfits

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

BEGUDES

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Pere Ventura Vintage														
Reverté Electe														
Gramona Innoble														
Freixenet Sense alcohol	SENSE ALCOHOL	VEGÀ												

SANGRIES

Sangria de vi														
Sangria de cava														

CERVESES

Daura	VEGÀ													
Inedit														
Voll Damm														
AK Damm														
Free Damm Torrada	SENSE ALCOHOL													
Free Damm Lemon	SENSE ALCOHOL													
Free Damm	SENSE ALCOHOL													
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	SENSE ALCOHOL													
Mojito, sense alcohol	SENSE ALCOHOL													
Pinya colada, sense alcohol	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														

BEGUDES

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

Gintònic Whitley Neill Rhubarb														
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, gíngebre 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.