

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																				
Pastanaga de manat brasejada amb hummus, "migas" de romesco i avellanes DOP Reus																				
Amanida amb salmó i mango																				
Amanida de tomàquets amb salsa de xili groc																				
Amanida verda amb llavors																				
Pebrot a la brasa amb bacallà																				
Tàrtar de tonyina Balfegó amb alvocat																				
Anxoves de Vinaròs																				
Musclos amb vinagreta de vermut																				
Ostra del Delta																				
Carpaccio de tonyina Balfegó amb 3 amaniments																				
Carpaccio de costella de vaca i salsa de parmesà																				
Pernil de gla 100% ibèric																				
Taula de formatges ecològics																				

CALENTS

Crema de galera i escamarans																				
Gambes a l'allet																				
Panet de pulled pork																				
Les mandonguilles d'Adolfina																				
La magra amb salsa d'Herminia																				
Ous amb filet de vaca a l'allet																				
Ous amb pernil ibèric de gla																				
Braves del Pòsit amb picada de xoriço																				
Calamar mediterrani a l'andalusa																				
Calamars a la romana																				
Cruixent de pollastre de corral																				
Tempura de verdures																				
Croquetes de pernil ibèric																				
Croquetes de pollastre rostit																				
Bunyols de bacallà																				
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																				
Pa sense gluten																				
Pa amb all i oli d'oliva																				
Pa amb tomàquet i oli d'oliva																				

ARROSSOS

Arròs de pollastre de corral, escamarlans i carxofes																				
Arròs melós amb cranc blau																				
Arròs amb sipietes en la seva tinta																				
Arròs fi de marisc																				
Arròs amb llamàntol																				

PLATS

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

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
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 madurada				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 amb pico de gallo i ceviche vegetal	VEGÀ													
Carxofes amb encenalls d'ibèric														

SALSES

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

POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

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

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

	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

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