





# PLATS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Fuet de xocolata negra													T	
Fuet de xocolata blanca			T											
Pannacotta Baileys														
Mel i mató														
Tatín de poma													T	
Pastís de tiramisú														
Torrija caramelitzada			T										T	
Xarrup de llimona														
Xarrup de mandarina														
Cafè irlandès														

# GELATS

		Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Viennetta	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T											
Crocanti				T											
Trufes / amb nata															
Magnum Almendrado				T											
Magnum Frac														T	
Gelat infantil amb sorpresa				T		T									
Gelat de xocolata, sense lactosa															
Gelat de xocolata, sense sucre						T									
Gelat de vainilla															



# BEGUDES

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

Daura																				
-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## CAFÈS ECOLÒGICS

Kahova																				
Gran Reserva																				
Colòmbia																				
Descafeïnat																				

## TES ECOLÒGICS

Darjeeling																				
Estel fugaç																				
Pu Erh Fresh																				
Te verd, gingebre i llimona																				
Te negre Chai																				

## INFUSIONS ECOLÒGIQUES

Royal Fruits																				
Camamilla																				
Berbena i menta																				
Rooibos amb taronja																				
Vitalitat																				

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 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.