

PLATS

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

ENTRANTS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Amanida verda amb ventresca de tonyina														
Amanida amb salmó i poma			T	T					T					
Amanida amb meló i gambes									T		T			
Amanida de bacallà amb taronja i romesco			T	T					T			T		
Amanida amb formatge de cabra			T									T		
Amanida de mató amb tomàquet confitat														
Ostra arrissada				T							T			
Anxova artesana amb avellanes			T	T					T					
Torrada d'escalivada amb ventresca i anxoves					T		T	T				T	T	
Gaspatxo												T		
Sopa de peix d'El Pòsit												T		T
Crema de galera i escamarlans									T		T	T		T

ARROSSOS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Arròs amb cranc blau														
Arròs amb sipietes en la seva tinta														
Paella de marisc														
Arròs amb llamàntol														
Arròs Senyoret														
Arròs Mar i Muntanya														
Arròs amb ànec i bolets														
Arròs amb verdures														

FIDEUS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Fideus rossos							T							
Fideus amb sepieta en la seva tinta							T							

COMBINATS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Combinat Normal								T					T	
Combinat Fregits				T				T					T	
Combinat Especial Pòsit								T					T	
Combinat Complet			T					T				T	T	
Combinat Mariscada											T			T
Combinat Mariscada completa											T			T
Graellada de verdures												T		

RACIONS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Pa												T		
Pa sense gluten				T			T					T		
Pa amb all				T			T	T				T	T	
Pa amb tomàquet				T			T	T				T	T	
Musclos al vapor				T							T			
Musclos a la marinera			T	T							T	T		
Musclos a la vinagreta de vermut				T							T			
Calamars a la romana				T				T			T		T	
Seitons fregits				T			T	T	T				T	
Puntilla				T			T	T			T		T	
Calamarcets a l'andalusa				T			T	T			T		T	

PLATS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sesam	Soja	Sulfits
Gamba en tempura amb cruixent especiat				T					T		T			T
Patates braves				T				T	T		T		T	
Bunyols de bacallà				T			T	T					T	
Croquetes de pollastre				T			T		T		T			
Croquetes d'ibèric				T			T		T		T		T	
Croquetes de gambes							T		T				T	T
Croquetes de bolets				T			T		T		T		T	
Llamàntol									T		T			T
Calamarcets a la planxa amb espàrrecs			T	T							T			
Sípia			T	T							T			
Sardines				T					T					
Gambes blanques									T		T			T
Gambes vermelles									T		T			T
Escamarlans saltejats amb ceba confitada									T		T			
Navalles				T							T			
Carxofes amb encenalls d'ibèric														
Rap a la planxa i puré de carbassa			T	T					T					
Llenguado a la planxa amb verdures				T					T					
Pop amb patata i alloli				T							T			
Bacallà amb suquet de pescador i bolets				T					T					
Lluç al forn amb ametlles i patata			T	T					T					
Cloïsses estil mariner			T	T									T	
Cargols de mar				T							T			
Pop a la gallega				T							T			
Romescada de rap			T										T	
Sarsuela														
Lluç a la marinera			T										T	
Secret ibèric a la planxa			T											
Melós de vedella confitat amb cebetes glacejades														
Maxicaneló de rostit tradicional		T		T	T				T		T			
Romesco			T										T	
Allioli														

INFANTIL

Menú de peix				T				T					T	
Menú de carn				T							T			
Macarrons a la bolonyesa							T							
Nuggets casolans de pollastre				T				T	T		T		T	
Bastonets casolans de peix				T				T	T				T	

FRUITA NATURAL

Maduixes amb nata d'elaboració pròpia														
Ceviche de fruita de temporada														

POSTRES CASOLANES

Brownie de xocolata			T											
Carpaccio de pinya amb crema catalana														
Crema catalana														
Pastís de formatge amb nous i mel			T											T

PLATS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Pastís de formatge amb maduixes														T
Fuet de xocolata negra													T	
Fuet de xocolata blanca			T											
Pannacotta Baileys			T											
Mató amb cruixent de mel i nous caramel·litzades			T											
Tatín de poma													T	
Pastís de tiramisú														
Torrija caramelitzada			T										T	
Xarrup de llimona														
Cafè irlandès														

GELATS

Gelat de vainilla														
Polo de fruita natural, sabor coco i maduixa					T									
Polo de fruita natural, sabor llima llimona														
Gelat de xocolata, sense lactosa														
Gelat de xocolata, sense sucre					T									

BEGUDES

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

VINS PROPIS

Apropòsit																				
Cosechero																				
73																				
Blanc del Pòsit - Afruitat																				
Blanc del Pòsit - Sec																				
Negre del Pòsit - Jove																				

VINS NEGRES

Lan D-12																				
El Senat del Montsant																				
Marqués de Burgos																				

VINS ROSATS

Mia																				
Mustillant																				
Flors i Violes																				

VINS BLANCS

El Terrat																				
Sedució																				
Petites estones																				
Rebels de Batea																				
Mireia																				
Creu de Lavit																				
Aura																				
Vionta																				
Jean Leon 3055																				

CAVA

Cava Gran del Pòsit																				
Alsina & Sardà																				
Gramona Imperial																				
Anna de Codorniu Rosé																				
Freixenet Blanc de Blancs																				
Freixenet Cordón Negro mini																				

SANGRIA

Sangria de vi																				
Sangria de Cava																				

CERVESES

Estrella Damm																				
Inedit																				
A.K. Damm																				
Voll Damm																				
Free Damm																				
Daura																				

BEGUDES

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

CAFÈS ECOLÒGICS

Kahova																				
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 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.