PLATS

		Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
ENTRANTS															
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	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T		■	■		■		■		T	■	■
Amanida de mató amb tomàquet confitat							■		■						
Ostra arrissada, unitat					T					■		T			
Anxova artesana amb avellanes				T	T	■				T		■			
Torrada d'escalivada amb ventresca i anxoves	DISPONIBLE SENSE GLUTEN					T		T	T			■	T	T	■
Gaspatxo							■						T		■
Sopa de peix d'El Pòsit			■		■		■			■		■	T		T
Crema de galera i escamarlans	OPCIÓ SENSE GLUTEN		■		■		■			T		T	T		T
ARROSSOS															
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	VEGÀ														
FIDEUS															
Fideus rossos			■		■		■	T		■		■			■
Fideus negres			■		■		■	T		■		■			■
COMBINATS															
Combinat Normal					■			■	T	■		■		T	■
Combinat Fregits					T			■	T	■		■		T	■
Combinat Especial Pòsit					■			■	T	■		■		T	■
Combinat Complet	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T	■	■	■	■	T	■	■	■	T	T	■
Combinat Mariscada					■					■		T			T
Combinat Mariscada completa					■					■		T			T
Graellada de verdures	OPCIÓ SENSE GLUTEN			■		■	■						T		■
RACIONS															
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	

EL PÒSIT

NO CONTÉ | T TRACES | ■ CONTÉ | A DETERMINAR

PLATS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Gamba en tempura amb cruixent especiat									T		T			T
Patates braves				T				T	T		T		T	
Bunyols de bacallà				T			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, ½ ració									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 allioli				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

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

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Maduixes amb nata d'elaboració pròpia														
Ceviche de fruita de temporada														

POSTRES CASOLANES

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Brownie de xocolata			T											
Carpaccio de pinya amb crema catalana														
Crema catalana														

EL PÒSIT

NO CONTÉ | T TRACES | CONTÉ | A DETERMINAR

PLATS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Pastís de formatge amb nous i mel			T											T
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

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

EL PÒSIT

NO CONTÉ | T TRACES | CONTÉ | A DETERMINAR

BEGUDES

		Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
VINS PROPIS															
Aproppòsit															■
Cosechero															■
73															■
Blanc del Pòsit - Afruitat	VEGÀ														■
Blanc del Pòsit - Sec	VEGÀ														■
Negre del Pòsit - Jove	VEGÀ														■
VINS NEGRES															
Lan D-12															■
El Senat del Montsant															■
Marqués de Burgos															■
VINS ROSATS															
Mustillant															■
Flors i Violes															■
VINS BLANCS															
El Terrat															■
Seducció															■
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, copa 0.33cl							■								
Estrella Damm, gerra ½							■								
Inedit							■								
A.K. Damm							■								
Voll Damm							■								
Free Damm	SENSE ALCOHOL														
Daura															

EL PÒSIT

☐ NO CONTÉ T TRACES ■ CONTÉ ▒ A DETERMINAR

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 enconstant 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 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.

NO CONTÉ | T TRACES | CONTÉ | A DETERMINAR