

PLATS

AMANIDES

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Amanida verda amb llavors			T									T		
Tomàquet, burrata i salmorejo de xili groc	T													
Amanida amb salmó i mango		T	T	T			T	T	T			T	T	
Amanida amb meló i gambes			T		T				T		T	T		
Amanida de bacallà amb taronja i romesco			T	T					T			T		
Amanida de tomàquet i ventresca														
Amanida de formatge de cabra			T			T						T		

ENTRANTS

Carxofes confitades amb encenalls d'ibèric														
Tàrtar de tonyina Balfegó amb alvocat			T	T					T					
Ostra del Delta				T							T			
Anxoves del Mediterrani		T	T	T			T	T	T	T		T		T
Pernil ibèric de gla														
Sopa de peix														
Crema de galera									T					

FREGITS

Calamars a la romana				T				T			T		T	
Seitons fregits				T			T	T	T				T	
Puntilla				T			T	T			T		T	
Calamar mediterrani a l'andalusa				T				T			T			
Patates braves		T		T				T	T	T	T	T	T	
Bunyols de bacallà				T			T	T	T				T	
Croquetes de pollastre rostit				T			T		T		T			
Croquetes de pernil ibèric				T			T		T		T		T	

PLANXA

Calamarcets a la planxa amb espàrrecs			T	T							T	T		
Sípia del mediterrani a la planxa			T	T							T	T		
Sardines a la planxa				T					T					
Llagostins del mediterrani a la planxa									T		T			T
Gambes vermelles									T		T			T
Navalles				T							T			

CUITS

Pop blanc de Cambrils				T							T			
Cloïsses estil mariner			T	T							T	T		
Caragols de mar				T							T			
Pop a la gallega				T							T			

MUSCLOS

Musclos del Delta al vapor				T							T			
Musclos del Delta a la marinera			T	T							T	T		
Musclos del Delta a la vinagreta				T							T			

ARROSSOS

Paella de marisc														
------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PLATS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Arròs de pollastre de corral, escamarlans i carxofes									T					
Arròs melós amb cranc blau del Delta														
Arròs amb sipietes en la seva tinta														
Arròs amb llamàntol														
Arròs Senyoret														
Arròs Mar i Muntanya amb vel d'ibèric				T							T			
Arròs amb ànec i bolets														
Arròs vegetal amb porro confitat	VEGÀ	T		T		T	T	T	T	T	T	T		

FIDEUS

Fideus rossos														
Fideus negres							T							

COMBINATS

Fregits				T				T					T	
Especial Pòsit								T					T	
Mariscada											T			
Mariscada completa											T			
Graellada de verdures	VEGÀ		T									T		

CALDERETES

Caldereta de llamàntol			T						T			T		
Romescada amb rap			T									T		
Sarsuela de peix i marisc														

PEIX

Bacallà gratinat amb allioli de codony		T		T		T			T	T		T		
Turbot al forn amb patata Panadera				T					T					
Rap a la planxa i puré de carabassa				T					T					
Llenguado a la planxa amb verdures				T					T					

CARN

Filet de vaca madurat				T			T	T	T		T		T	
Costella de porc Duroc rostida		T	T			T				T		T		
Maxicaneló de la nostra xef Mercè			T	T	T				T	T	T	T		

INFANTIL

Rigatoni a la bolonyesa														
Nuggets casolans de pollastre de corral		T		T			T	T	T	T	T	T	T	
Bastonets casolans de peix				T				T	T				T	
Hamburguesa de vedella ecològica		T		T			T		T	T	T	T		

PA

Pa	VEGÀ											T		
Pa sense gluten														
Pa amb all i oli d'oliva					T		T	T				T	T	
Pa amb tomàquet i oli d'oliva					T		T	T				T	T	

SALSES

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PLATS

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

POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

Bunyols de cafè de la Maria														
Brownie de xocolata			T											
Pastís artesà de formatge eco amb mermelada de maduixa i pebre de Sichuan														
Pastís de tiramisú														
Fuet de xocolata negra 70%													T	
Mató amb cruixent de mel i fruits secs garapinyats			T											
Carpaccio de pinya amb crema catalana														
Crema catalana														
Panacota Baileys			T											
Torrija caramel·litzada			T											
Sorbet de llimona	VEGÀ													
Cafè irlandès														

GELATS

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

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

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

BEGUDES

[illegible]

CERVESES

[illegible]

SANGRIES

[illegible]

CAFÈ ECOLÒGIC

[illegible]

INFUSIONS ECOLOGIQUES

[illegible]

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.