

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														

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														
Arròs de pollastre de corral, escamarlans i carxofes									T					

PLATS

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

COMBINATS

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

CALDERETES

Caldereta de llamàntol														
Romescada amb rap														
Sarsuela de peix i marisc														

PEIX

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

CARN

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

INFANTIL

Rigatoni a la bolonyesa														
Nuggets casolans de pollastre de corral														
Bastonets casolans de peix														
Hamburguesa de vedella ecològica	OPCIÓ SENSE GLUTEN													

PA

Pa	VEGÀ	OPCIÓ SENSE GLUTEN												
Pa sense gluten														
Pa amb all i oli d'oliva	OPCIÓ SENSE GLUTEN													
Pa amb tomàquet i oli d'oliva	OPCIÓ SENSE GLUTEN													

SALSES

Romesco														
---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PLATS

[illegible]

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

VI NEGRE

VI ROSAT

ESPUMOSOS

EL PÒSIT DE CAMBRILS

BEGUDES

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

Gran Juvé & Camps													
Pere Ventura Vintage													
Reverté Electe													
Gramona Innoble													
Freixenet Sense alcohol	SENSE ALCOHOL	VEGÀ											

CERVESES

Estrella Damm													
Daura													
Inedit													
Voll Damm													
AK Damm													
Free Damm	SENSE ALCOHOL												
Free Damm Lemon	SENSE ALCOHOL												
Free Damm Torrada	SENSE ALCOHOL												
Damm Lemon													

SANGRIES

Sangria de vi													
Sangria de Cava													

CAFÈ ECOLÒGIC

Mediterrani													
Descafeïnat													

INFUSIONS ECOLÒGIQUES

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