

# PLATS

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

## AMANIDES

Amanida verda amb llavors			T									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

Tomàquet, burrata i salsa de xili groc	T													
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 de gla 100% ibèric														
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	
Cruixent de pollastre de corral		T		T			T	T	T			T	T	
Croquetes de pollastre rostit				T			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			

## POP I MÉS

Pop blanc de Cambrils				T								T		
Pop a la gallega				T								T		
Pop amb allioli de pebre vermell de la Vera i "migas" de romesco			T	T				T	T		T	T	T	
Cloïsses estil mariner			T	T								T	T	
Caragols de mar				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		









**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 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.