

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	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 amb alloli de pebre vermell de la Vera i "migas" de romesco			T	T					T			T	T	T
Cloïsses estil mariner			T	T				T	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			T	T	T
Musclos del Delta a la vinagreta				T								T		

ARROSSOS

PLATS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sesam	Soja	Sulfits
Paella de marisc														
Arròs de pollastre de corral, escamarlans i carxofes									T					
Arròs melós amb cranc blau														
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 I PASTA

Fideus rossos										T				T
Fideus negres							T			T				T
Rigatoni a la bolonyesa								T						

COMBINATS

Fregits				T				T						T
Especial Pòsit			T									T		
Mariscada											T			
Mariscada completa											T			
Graellada de verdures	VEGÀ		T				T	T		T		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 Ibèric rostida		T	T			T				T		T		
Hamburguesa de vedella ecològica	OPCIÓ SENSE GLUTEN	T		T			T		T	T	T	T		
Maxicaneló de la nostra xef Mercè			T	T	T				T	T	T	T		

PA

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

SALSSES

Romesco			T				T	T		T		T	T	
Allioli														

PLATS

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

POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfit
Bunyols de cafè de la Maria		T	T	T	T				T	T	T	T	T	
Brownie de xocolata			T									T		
Pastís artesà de formatge eco amb mermelada de maduixa i pebre de Sichuan													T	
Pastís de tiramisú														
Fuet de xocolata negra 70%		T								T		T		
Mató amb cruixent de mel i fruits secs garapinyats			T									T		
Carpaccio de pinya amb crema catalana														
Crema catalana														
Panacota Baileys			T							T		T		
Torrija caramel·litzada			T							T		T		
Sorbet de llimona	VEGÀ													
Cafè irlandès														

GELATS

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

BEGUDES

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Reverté Electe														
Gramona Innoble														
Freixenet Sense alcohol														

SANGRIES

Sangria de vi														
Sangria de Cava														

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.