

PLATS

AMANIDES

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

ENTRANTS

Tàrtar de tonyina Balfegó amb alvocat			T	T				T	T					
Ostra del Delta				T							T			
Anxoves del Mediterrani			T	T					T					
Pernil ibèric de gla														
Gaspacho					T		T	T		T		T	T	
Sopa de peix		T												T
Crema de galera		T							T		T			

RACIONS

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			
Braves del Pòsit amb picada de xoriço ibèric				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	
Sípia del mediterrani a la planxa			T	T							T			
Llagostins del mediterrani a la planxa									T		T			T
Gambes vermelles									T		T			T
Navalles				T							T			
Cloïsses estil mariner			T	T			T	T		T	T	T	T	
Caragols de mar				T							T			
Cruixent de pollastre de corral				T			T	T	T		T		T	

MUSCLOS

Musclos del Delta al vapor				T							T			
Musclos del Delta a la marinera			T	T			T	T		T	T	T	T	
Musclos del Delta a la vinagreta				T							T			
Musclos amb vi blanc, api, all i julivert				T							T			
Musclos amb cítrics, llorer, all i ceba				T							T			

ARROSSOS

Paella de marisc														
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			

PLATS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sesam	Soja	Sulfits
Arròs amb ànec i bolets														
Arròs vegetal amb porro a la brasa	VEGÀ			T			T	T	T		T			

FIDEUS I PASTA

Fideus rossos														
Fideus negres							T							
Maxicaneló de la nostra xef Mercè		T		T	T				T		T			
Rigatoni a la bolonyesa														

COMBINATS

Fregits				T			T						T	
Especial Pòsit							T						T	
Mariscada											T			T
Mariscada completa											T			T

CALDERETES

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

PEIX

Rap a la planxa i puré de carabassa			T	T				T						
Llenguado a la planxa amb verdures				T				T						

BRASA DE MAR

Llobarro salvatge amb verdures i vinagreta cítrica				T				T						
Sardines				T				T						
Pota de pop				T							T			
Calamar mediterrani			T	T							T			
Bacallà amb allioli de codony		T		T		T		T	T			T		
Turbot. Recomanat 2 persones				T				T						

BRASA DE TERRA

Carxofes amb encenalls d'ibèric														
Verdures Km0	VEGÀ		T			T	T		T		T	T		
Filet de vaca madurat				T		T	T	T		T		T		
Costella de porc Duroc rostida			T											
Secret ibèric			T											
Hamburguesa de vedella ecològica				T		T		T		T				
Mitjana d'1Kg. Recomanat 2 persones				T		T	T	T		T		T		

PA

Pa	VEGÀ				T		T	T		T		T	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

Romesco			T				T	T		T		T	T	
Allioli														

PLATS

[illegible]

GELATS

Gelat infantil			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

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

CERVESES

[illegible]

SANGRIES

[illegible]

CÒCTELS

[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.