

PLATS

AMANIDES

	Tramussos	Api	Cacaquets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Amanida verda amb llavors			T									T		
Tomàquet, burrata i salsa 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			
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

Tàrtar de tonyina Balfegó amb alvocat			T	T				T	T					
Ostra del Delta				T							T			
Anxoves del Mediterrani			T	T					T					
Pernil de gla 100% ibèric														
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				T				T	T		T		T	
Bunyols de bacallà				T			T	T	T				T	
Croquetes de pollastre rostit				T			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	Sèsam	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

Caldereta de llamàntol			T					T			T			
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						
Llenguado a la planxa amb verdures				T					T					
Bacallà en suquet de pescador				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			
Turbot. Recomanat 2 persones				T					T					

BRASA DE TERRA

Carxofes amb encenalls d'ibèric														
Verdures Km0	VEGÀ	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T			T	T		T		T	T	
Filet de vaca madurat				T			T	T	T		T		T	
Costella de porc Ibèric rostida			T											
Secret ibèric			T											
Hamburguesa de vedella ecològica		OPCIÓ SENSE GLUTEN		T			T		T		T			
Mitjana d'1Kg. Recomanat 2 persones				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	T	
Pa amb tomàquet i oli d'oliva		OPCIÓ SENSE GLUTEN				T		T	T			T	T	

SALSES

Romesco			T				T	T		T		T	T	
---------	--	--	---	--	--	--	---	---	--	---	--	---	---	--

PLATS

	Allergènes	Ous	Llet	Mel·lisscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Tramussos									
Api									
Cacauets									
Crustacis									
Fruits secs									
Gluten									
Ous									
Llet									
Mel·liscs									
Mostassa									
Peix									
Sèsam									
Soja									
Sulfits									

	Allergènes	Ous	Llet	Mel·lisscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Allioli									
POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA									
Bunyols de cafè de la Maria									
Brownie de xocolata			T						
Pastís artesà de formatge eco amb melmelada de maduixa i pebre de Sichuan								T	
Pastís de tiramisú									
Pinya a la brasa amb salsa de maracujà	VEGÀ								
Crema catalana	OPCIÓ SENSE GLUTEN								
Torrija caramel·litzada			T					T	
Sorbet de llimona	VEGÀ								
Pastís de pastanaga, te matxa i pol·len			T					T	
Cafè irlandès									

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							

BEGUDES

NOTICE: UNDEFINED INDEX: TITLE IN /VAR/WWW/VHOSTS/ELPOSIT.COM/HTTPDOCS/VIEWS/MENU/T ON LINE 90

Mojito de nabius

Mojito, sense alcohol

Daiquiri Frappé

Moscow Mule

Pinya colada

Pinya colada, sense alcohol

Gintònic Clàssic

Gintònic Premium

VI BLANC

Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta

Aproppòsit Malvasia

Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant

Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta

Aproppòsit Xarel·lo D.O. Penedès

Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta

Aproppòsit Parellada D.O. Conca de Barberà

Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès

Petites estones

Rebels de Batea

El Terrat

Les Brugueres

Grimau Chardonnay

Via Edetana

Excellens Verdejo

Torre la Moreira

La Capilla Blanco

Finca Montico

Lagar de Cervera

Pazo de San Mauro

VI NEGRE

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant

Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà

Aproppòsit D.O.Q. Priorat

Les Brugueres

Excellens Cuvée Especial

Finca San Martín

El Senat del Montsant

LAN 7 metros

Viña Mayor Crianza

La Capilla Crianza

BEGUDES

Trus Criança

Marqués de Vargas Reserva

Tinto de verano

VI ROSAT

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant

Aproppòsit Ancestral Rosat

Flors i Violes

ESPUMOSOS

Aproppòsit Brut Nature Gran Reserva

Aproppòsit Ancestral Rosat

Gramona Ca La Mar Mustillant

Gran Juvé & Camps

Pere Ventura Vintage

Reverté Electe

Gramona Innoble

Louis Roederer Vintage

Freixenet Sense alcohol

CERVESES

Estrella Damm

Daura

Inedit

Voll Damm

AK Damm

Free Damm

Free Damm Lemon

Free Damm Torrada

Damm Lemon

SANGRIES

Sangria de vi

Sangria de Cava

CÒCTELS

Mojito

Caipiriña

Frambu kiss

Piña colada

Gin basil

Moscow mule

Hugo Spritz

Old Cuban

Porn Star Martini

Last word

Margarita hibiscus

Aperol spritz

BEGUDES

Mojito, sense alcohol

Piña colada, sense alcohol

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.