

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		
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													
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 xoriçó				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	
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	
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														
Arròs amb sipietes en la seva tinta														
Arròs amb llamàntol														
Arròs Senyoret														
Arròs Mar i Muntanya amb vel d'ibèric				T								T		

BEGUDES

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Reverté Electe														
Gramona Innoble														
Louis Roederer Vintage														
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.