

PLATS

AMANIDES

	Tramussos	Api	Cacauets	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	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

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	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			

CUITS

Pop blanc de Cambrils				T							T			
Cloïsses estil mariner			T	T							T	T		
Caragols de mar				T							T			
Pop a la gallega				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			

ARROSSOS

PLATS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
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			
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														
Fideus negres														
Rigatoni a la bolonyesa														

COMBINATS

Fregits				T				T					T	
Especial Pòsit			T									T		
Mariscada											T			
Mariscada completa											T			
Graellada de verdures	VEGÀ	OPCIÓ SENSE GLUTEN		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	
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		
Allioli														

PLATS

POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

[illegible]

GELATS

Gelat infantil			T	T								T	
Gelat de vainilla													
Polo de fruita natural, sabor coco i maduixa	VEGÀ			T									
Polo de fruita natural, sabor llima limona	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

VI NEGRE

VI ROSAT

ESPUMOSOS

EL PÒSIT DEL SERRALLO

BEGUDES

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Gran Juvé & Camps														
Pere Ventura Vintage														
Reverté Electe														
Gramona Innoble														
Freixenet Sense alcohol	SENSE ALCOHOL	VEGÀ												

CERVESES

Estrella Damm														
Daura														
Inedit														
Voll Damm														
AK Damm														
Free Damm	SENSE ALCOHOL													
Free Damm Lemon	SENSE ALCOHOL													
Free Damm Torrada	SENSE ALCOHOL													
Damm Lemon														

SANGRIES

Sangria de vi														
Sangria de Cava														

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.