

PLATOS

Altramucos Apio Cacahuètes Crustáceos Frutos secos Gluten Huevos Leche Moluscos Mostaza Pescado Sésamo Soja Sulfitos

FRÍOS

Salmón marinado con Crème fraîche	OPCIÓN SIN GLUTEN		T	T																
Esqueixada de bacalao				T																
Ensaladilla de Km0	OPCIÓN SIN GLUTEN																			
Ensalada verde con semillas	VEGANO		T																	
Pimiento a la brasa con bacalao				T																
Guacamole con nachos de elaboración propia	VEGANO	T																		
Hummus con vegetales crujientes	VEGANO																			
Tartar de atún Balfegó con aguacate	OPCIÓN SIN GLUTEN		T	T																
Sardina ahumada por fricción de leña seca				T																
Anchoas de Vinaròs			T	T																
Mejillones con vinagreta de vermul				T																
Ostra del Delta				T																
Ostra en ceviche				T																
Carpaccio de atún Balfegó con 3 aliños				T																
Carpaccio de chuleta de vaca y salsa de parmesano	OPCIÓN SIN GLUTEN		T	T																
Coca de atún Balfegó	OPCIÓN SIN GLUTEN			T																
Coca de anchoas de Vinaròs	OPCIÓN SIN GLUTEN		T	T																
Coca de sardina ahumada por fricción de leña seca	OPCIÓN SIN GLUTEN			T																
Jamón ibérico de bellota																				
Tabla de quesos ecológicos	OPCIÓN SIN GLUTEN		T																	
Aceitunas "cachonditas"	VEGANO																			

CALIENTES

Gambas al ajillo																				
Brioche de pulled pork				T																
Pimientos de padrón				T																
Las albóndigas de Adolfina			T																	
La magra en salsa de Herminia																				
Nuestro torrezno	OPCIÓN SIN GLUTEN			T	T															
Huevos con jamón ibérico de bellota				T																
Huevos con morcilla ecológica con cebolla				T																
Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo ibérico				T																
Calamar mediterráneo a la andaluza				T																
Calamares a la romana				T																
Crujiente de pollo de corral		T		T																
Tempura de verduras	VEGANO			T																
Croquetas de jamón ibérico				T																
Croquetas de pollo rustido				T																
Buñuelos de bacalao				T																
Coca de solomillo de vaca madurada	OPCIÓN SIN GLUTEN																			
Coca de secreto ibérico a la brasa	OPCIÓN SIN GLUTEN																			
Morcilla ecológica con cebolla	OPCIÓN SIN GLUTEN				T															
Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla				T																
Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil				T																
Maxicanelón de nuestra chef Mercè		T		T	T															
Rigatoni a la boloñesa																				
Pan	OPCIÓN SIN GLUTEN																			

PLATOS

Altramucos
Apio
Cacahuetes
Crustáceos
Frutos secos
Gluten
Huevos
Leche
Moluscos
Mostaza
Pescado
Sésamo
Soja
Sulfitos

Pan sin gluten																					
Pan con ajo y aceite de oliva	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN					T													T	T
Pan con tomate y aceite de oliva	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN					T													T	T

ARROCES

Arroz meloso con cangrejo azul del Delta																					
Arroz con sepietas en su tinta																					
Arroz fino de marisco																					
Arroz con bogavante																					
Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico																					
Arroz con pato y setas																					
Arroz vegetal con puerro a la brasa		VEGANO																			
Fideos Rossos																					

BRASA

Hamburguesa de ternera ecológica		OPCIÓN SIN GLUTEN																			
Costillar de cerdo Duroc asado																					
Secreto ibérico																					
Solomillo de vaca madurado																					
Pata de pulpo																					
Calamar mediterráneo																					
Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica																					
Sardinas																					
Verduras Km0		VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN																		
Aguacate ecológico con pico de gallo y ceviche vegetal		VEGANO																			
Alcachofas con virutas de ibérico																					

SALSAS

Romesco																					
Alioli																					

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

Buñuelos de café de la María																					
Pastel de zanahoria, té matcha y polen																					
Piña a la brasa con salsa de maracuyá																					
Pan con chocolate, aceite y sal																					
Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa y pimienta de Sichuan																					
Brownie de chocolate																					
Helado de kéfir y lima con galleta artesana crujiente																					
Helado de vainilla																					
Polo de fruta natural, sabor lima limón																					
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa																					

BEBIDAS

Altramucos
 Apio
 Cacahuetes
 Crustáceos
 Frutos secos
 Gluten
 Huevos
 Leche
 Moluscos
 Mostaza
 Pescado
 Sésamo
 Soja
 Sulfitos

Café																			
Cortado																			
Café con leche																			
Cappuccino																			
Café irlandés																			
Café escocés																			

INFUSIONES ECOLÓGICAS

Darjeeling																			
Estrella Fugaz																			
Pu Erh Fresh																			
Té verde, jengibre y limón																			
Té negro Chai																			
Royal Fruits																			
Manzanilla																			
Verbena y menta																			
Rooibos con naranja																			
Vitalidad																			
Té moruno con hierbas																			
Té de canela																			

La composición de nuestros platos puede sufrir modificaciones, por lo que ésta información está en constante revisión.

Solicita en los restaurantes el documento informativo sobre alérgenos, que prevalecerá ante cualquier discrepancia con esta versión.

Basándonos el Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, y para cada grupo de alérgenos contemplados en el Anexo II del RIAC, te detallamos en el presente documento de alérgenos la presencia de cada uno de ellos en nuestros platos.

Para realizar este documento se han pedido fichas técnicas de cada una de nuestras materias primas a nuestros proveedores con declaración de ingredientes y de trazas y hemos identificado las potenciales contaminaciones cruzadas por el proceso de elaboración habitual de cada plato.

Si padeces una alergia o intolerancia alimentaria a alguno de estos 14 alérgenos o a cualquier otro, háznoslo saber para poder activar los protocolos de seguridad correspondientes.

Creemos conveniente advertir de que, a pesar de nuestro elevado grado de concienciación y compromiso en la gestión de alérgenos, nuestra cocina no está segmentada en áreas independientes para cada grupo de alérgenos, cosa que nos imposibilita garantizar al 100% la ausencia de contaminaciones cruzadas, aunque sí garantizamos el máximo esmero en que estas no se den.

Este establecimiento, así como todos los del grupo El Pòsit, está asociado a la Associació de Celíacs de Catalunya y disponemos de personal formado en restauración sin gluten.

Nuestro personal de cocina está formado en la manipulación de alimentos con especial énfasis en la gestión de alérgenos.