

PLATOS

FRÍOS

		Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Salmón marinado con Crème fraîche	OPCIÓN SIN GLUTEN			T	T					T					
Esqueixada de bacalao					T					T					
Ensaladilla de Km0	OPCIÓN SIN GLUTEN														
Ensalada de tomates con salmorejo de ají amarillo	VEGANO	T							T						
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					T					
Anchoas de Vinaròs				T	T					T					
Mejillones con vinagreta de vermú					T							T			
Ostra del Delta					T							T			
Ostra en ceviche					T										
Carpaccio de atún Balfegó con 3 aliños					T					T					
Carpaccio de chuleta de vaca y salsa de parmesano	OPCIÓN SIN GLUTEN			T	T					T					
Coca de atún Balfegó	OPCIÓN SIN GLUTEN				T					T					
Coca de anchoas de Vinaròs	OPCIÓN SIN GLUTEN			T	T					T					
Jamón ibérico de bellota															
Tabla de quesos ecológicos	OPCIÓN SIN GLUTEN			T									T		
Aceitunas "cachonditas"	VEGANO														

CALIENTES

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

PLATOS

		Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Pan con ajo y aceite de oliva	OPCIÓN SI VEGANO					T		T	T				T	T	
Pan con tomate y aceite de oliva	VEGANO OPCIÓN SIN GLUTEN					T		T	T				T	T	

ARROCES

Arroz de pollo de corral, cigalas y alcachofas										T					
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				T								T			
Arroz con pato y setas															
Arroz vegetal con puerro a la brasa	VEGANO		T		T		T	T	T	T	T	T	T		
Fideos Rossos															

BRASA

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

SALSAS

Romesco				T									T		
Alioli															

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

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

BEBIDAS

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

VINO BLANCO

[illegible]

VINO TINTO

[illegible]

VINO ROSADO

[illegible]

ESPUMOSOS

[illegible]

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

[illegible][illegible][illegible][illegible]

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 de canela														
Té moruno con hierbas														

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.