PLATOS

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

	4	•	
F	RI	0	S

Salmón marinado con Crème fraîche	OPCIÓN SIN GLUTEN			Т	Т			⊣				
Esqueixada de bacalao					Т			Т				
Ensaladilla de Km0	OPCIÓN SIN GLUTEN											
Ensalada de tomates con salsa de ají amarillo	VEGANO	Т					Т					
Ensalada verde con semillas	VEGANO			Т								
Pimiento a la brasa con bacalao					Т							
Guacamole con nachos de elaboración propia	VEGANO		Т									
Hummus con vegetales crujientes	VEGANO											
Tartar de atún Balfegó con aguacate	OPCIÓN SIN GLUTEN			Т	Т			Т				
Anchoas de Vinaròs				Т	Т			Т				
Mejillones con vinagreta de vermú					Т				Т			
Ostra del Delta					Т				Т			
Carpaccio de atún Balfegó con 3 aliños					Т			Т				
Carpaccio de chuleta de vaca y salsa de parmesano	OPCIÓN SIN GLUTEN			Т	Т			Т				
Coca de atún Balfegó	OPCIÓN SIN GLUTEN				Т			Т				
Coca de anchoas de Vinaròs	OPCIÓN SIN GLUTEN			Т	Т			Т				
Jamón de bellota 100% ibérico												
Tabla de quesos ecológicos	OPCIÓN SIN GLUTEN			Т						Т		
Aceitunas "cachonditas"	VEGANO											
			-			 -	 -		 -	-	_	_

CALIENTES

4 7 1 2121 1 123													
Gambas al ajillo									Т		Т		
Mollete de pulled pork						Т	Т	Т		Т		Т	
Pimientos de padrón					Т		Т	Т	Т		Т		
Las albóndigas de Adolfina				Т				Т				Т	
La magra en salsa de Herminia													
Nuestro torrezno		OPCIÓN SIN GLUTEN			Т	Т	Т	Т	Т			Т	Т
Huevos con jamón ibérico de bellota					Т			Т	Т		Т		Т
Huevos con morcilla ecológica con cebolla					Т			Т	Т		Т		Т
Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo					Т			Т	Т		Т		Т
Calamar mediterráneo a la andaluza					Т			Т			Т		
Calamares a la romana					Т			Т			Т		Т
Crujiente de pollo de corral			Т		Т		Т	Т	Т		Т	Т	Т
Tempura de verduras		VEGANO			Т		Т	Т	Т		Т		
Croquetas de jamón ibérico					Т		Т		Т		Т		Т
Croquetas de pollo rustido					Т		Т		Т		Т		
Buñuelos de bacalao					Т		Т	Т	Т				Т
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				Т	Т	Т		Т		Т	Т
Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla					Т						Т		
Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil					Т						Т		
Maxicanelón de nuestra chef Mercè			Т		Т	Т			Т		Т		
Rigatoni a la boloñesa													
Pan		OPCIÓN SIN GLUTEN										Τ	
Pan sin gluten													
Pan con ajo y aceite de oliva	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN				Т	Т	Т				Т	Т

PLATOS		Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Pan con tomate y aceite de oliva	OPCIÓN SI VEGANO					Т		Т	Т				Т	Т	
ARROCES															
Arroz de pollo de corral, cigalas y alcachofas										Т					
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					Т							Т			
Arroz con pato y setas															
Arroz vegetal con puerro a la brasa	VEGANO		Т		Т		Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т		
Fideos Rossos															
BRASA															
Hamburguesa de ternera ecológica	OPCIÓN SIN GLUTEN		Т		Т			Т		Т	Т	Т	Т		
Costillar de cerdo Ibérico asado				Т											
Secreto ibérico				Т											
Solomillo de vaca madurado					Т			Т	Т	Т		Т		Т	
Pata de pulpo					Т							Т			
Calamar mediterráneo				Т	Т							Т			
Bacalao con alioli de membrillo			Т		Т		Т			Т	Т		Т		$\overline{}$
Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica					Т					Т					
Sardinas					Т					Т					
Verduras Km0	VEGANO OPCIÓN SIN GLUTEN			Т									Т		
Aguacate ecológico con pico de gallo y ceviche vegetal	VEGANO														
Alcachofas con virutas de ibérico															
SALSAS								 				 			
Romesco				Т									Т		
Alioli															
POSTRES DE ELABORACIÓ	N PROPIA						1								
Buñuelos de café de la María															
Pastel de zanahoria, té matcha y polen				Т											
Piña a la brasa con salsa de maracuyá	VEGANO														_
Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa y pimien	ta de Sichuan														
Pan con chocolate, aceite y sal	OPCIÓN SIN GLUTEN			Т				Τ					Т		
Brownie de chocolate				Т											
Helado de kéfir y lima con galleta artesana crujiente	OPCIÓN SIN GLUTEN							Т			Т				
Helado de vainilla															
Polo de fruta natural, sabor lima limón	VEGANO														
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa	VEGANO				İ	Т									

BEBIDAS		Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
VINO BLANCO															
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 VE	GANO														
Torre la Moreira VE	GANO														
La Capilla Blanco															
Finca Montico															
Lagar de Cervera															
Pazo de San Mauro															
VINO TINTO															
Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant															
Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà															
Aproppòsit D.O.Q. Priorat															
Les Brugueres															
	GANO														
Finca San Martín															
Condado de Oriza															
El Senat del Montsant															
LAN 7 metros															
Viña Mayor Crianza															
La Capilla Crianza															
Trus Crianza															
Marqués de Vargas Reserva															
Tinto de verano															
VINO ROSADO															
Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant					i										
Aproppòsit Ancestral Rosado															
Flors i Violes															
ESPUMOSOS															
Aproppòsit Brut Nature Gran Reserva															
Apropposit Ancestral Rosado															
Gramona Ca La Mar Mustillant															
Gran Juvé & Camps															
Station & Outlips															

BEBIDAS		Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Pere Ventura Vintage															
Reverté Electe															
Freixenet Sin alcohol SIN ALCO	OHOL VEGANO														
SANGRÍAS															
Sangría de vino															
Sangría de cava															
CERVEZAS															
Daura	VEGANO														
Inedit															
Voll Damm															
AK Damm															
Free Damm Tostada	SIN ALCOHOL														
Free Damm Lemon	SIN ALCOHOL														
Free Damm	SIN ALCOHOL														
Complot IPA															
Malquerida															
Estrella Damm															
Damm Lemon															
Turia															
VERMUT - SPRITZ															
Vermut															
Aperol Spritz															
COCTELERÍA															
Propòsit															
Fresito															
Moscow Mule															
Mojito															
Piña colada															
Daiquiri de fresa															
Daiquiri de maracuyá															
Moscow Mule, sin alcohol	SIN ALCOHOL														
Mojito, sin alcohol	SIN ALCOHOL														
Piña colada, sin alcohol	SIN ALCOHOL														
COMBINADOS															
Gin tonic Seagram's															
Gin tonic Tanqueray															
Gin tonic Hendrick's Lunar															
Gin tonic Hendrick's Midsummer															
Gin tonic Hendrick's Neptunia															
Gin tonic Hendrick's															
Gin tonic Master's Pink															
Gin tonic Master's															
Gin tonic Whitley Neill Rhubarb															

BEBIDAS	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	luten	nevos	eche	loluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Gin tonic Whitley Neill Blackberry	⊸ T	<i>₹</i>	C	O 	і П	_ []	I	ت	≥	≥ 	ă T	ў П	П	σ □
Gin tonic Nordés														
Gin tonic 25 Lolita's														
CAFÉ ECOLÓGICO														
Café														
Cortado														
Café con leche														
Cappuccino														
Café irlandés														
Café escocés														
INFUSIONES ECOLÓGICAS	1	1												
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														П

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.