

PLATOS

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

FRÍOS

		Altramuzes	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 salsa 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			
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 de bellota 100% ibérico															
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					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	
Tempura de verduras	VEGANO				T				T	T		T			
Croquetas de jamón ibérico					T				T			T		T	
Croquetas de pollo rustido					T				T			T			
Buñuelos de bacalao					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	
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															
Pan con ajo y aceite de oliva	VEGANO OPCIÓN SIN GLUTEN					T			T	T				T	T

BEBIDAS

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

Gin tonic Whitley Neill Blackberry																				
Gin tonic Nordés																				
Gin tonic 25 Lolita's																				

CAFÉ ECOLÓGICO

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.