

PLATOS

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

FRÍOS

Esqueixada de bacalao				T					T										
Ensaladilla de Km0	OPCIÓN SIN GLUTEN																		
Ensalada de salmón y mango		T	T	T				T	T	T						T	T		
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 vermul				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									
Jamón de bellota 100% ibérico																			
Tabla de quesos ecológicos	OPCIÓN SIN GLUTEN			T														T	

CALIENTES

Crema de galera y cigalas										T									
Gambas al ajillo										T			T						
Mollete de pulled pork					T				T	T			T			T			
Las albóndigas de Adolfina			T							T						T			
La magra en salsa de Herminia																			
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	T		
Tempura de verduras	VEGANO			T						T	T	T			T				
Croquetas de jamón ibérico				T						T		T			T				
Croquetas de pollo rustido				T						T		T	T		T				
Buñuelos de bacalao				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		T	T		T			T	T		
Pan sin gluten																			
Pan con ajo y aceite de oliva	VEGANO OPCIÓN SIN GLUTEN							T		T	T					T	T		
Pan con tomate y aceite de oliva	VEGANO OPCIÓN SIN GLUTEN							T		T	T					T	T		
Morcilla ecológica con cebolla	OPCIÓN SIN GLUTEN							T		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																			

PLATOS

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

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Hamburguesa de ternera ecológica		T		T			T		T	T	T	T		
Costillar de cerdo Ibérico 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			
Bacalao con alioli de membrillo		T		T		T			T	T		T		
Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica				T					T					
Sardinas				T					T					
Verduras Km0	VEGANO		T				T	T		T		T	T	
Aguacate ecológico con pico de gallo y ceviche vegetal	VEGANO													
Alcachofas con virutas de ibérico														

SALSAS

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

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

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

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

VINO BLANCO

Apropòsit Macabeu D.O. Terra Alta																		
Apropòsit Malvasia																		
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant																		
Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta																		
Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès																		
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta																		
Apropòsit Parellada D.O. Conca de Barberà																		
Apropòsit Chardonnay D.O. Penedès																		
Petites estones																		
Rebels de Batea																		
El Terrat																		
Les Brugueres																		
Grimau Chardonnay																		
Via Edetana																		
Excellens Verdejo										VEGANO								
Torre la Moreira										VEGANO								
La Capilla Blanco																		
Finca Montico																		
Lagar de Cervera																		
Pazo de San Mauro																		

VINO TINTO

Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																		
Apropòsit Trepà D.O. Conca de Barberà																		
Apropòsit D.O.Q. Priorat																		
Les Brugueres																		
Excellens Cuvée Especial										VEGANO								
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

Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																		
Apropòsit Ancestral Rosado																		
Flors i Violes																		

ESPUMOSOS

Apropòsit Brut Nature Gran Reserva																		
Apropòsit Ancestral Rosado																		
Gramona Ca La Mar Mustillant																		
Gran Juvé & Camps																		

BEBIDAS

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

Pere Ventura Vintage																				
Reverté Electe																				
Gramona Innoble																				
Freixenet Sin alcohol																				

SIN ALCOHOL VEGANO

SANGRÍAS

Sangría de vino																				
Sangría de cava																				

CERVEZAS

Daura																				
Inedit																				
Voll Damm																				
AK Damm																				
Free Damm Tostada																				
Free Damm Lemon																				
Free Damm																				
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																				
Mojito, sin alcohol																				
Piña colada, 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																				

BEBIDAS

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

Gin tonic Whitley Neill Rhubarb																				
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.