

# PLATOS

Altramuces  
Apio  
Cacahuetes  
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							T							
Ensaladilla de Km0	OPCIÓN SIN GLUTEN																		
Ensalada de tomates con salsa de ají amarillo	VEGANO	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							
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		T		
Croquetas de pollo rustido					T					T		T	T		T				
Buñuelos de bacalao					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				T	T			T			T	T	
Pan sin gluten																			
Pan con ajo y aceite de oliva	VEGANO					T				T	T						T	T	
Pan con tomate y aceite de oliva	VEGANO					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																			

# PLATOS

	Altramucés	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
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 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 OPCIÓN SIN GLUTEN		T				T	T		T		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											
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

Altramuces  
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]

# BEBIDAS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	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	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														

# 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.