

# PLATOS

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

## FRÍOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
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										
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 vermu				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 solomillo al ajillo			T					T	T		T		T	
Huevos con jamón ibérico de bellota				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								T						
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	

## ARROCES

Arroz de pollo de corral, cigalas y alcachofas									T					
Arroz meloso con cangrejo azul														
Arroz con sepietas en su tinta														
Arroz fino de marisco														
Arroz con bogavante														

# PLATOS

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

Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico				T															
Arroz con pato y setas																			
Arroz vegetal con puerro a la brasa		VEGANO	T		T		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 madurada					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														
Sardinas					T														
Zanahoria manojo braseada con hummus, migas de garbando y avellanas DOP Reus																			
Verduras Km0		VEGANO		T						T	T			T			T	T	
Aguacate con pico de gallo y ceviche vegetal		VEGANO																	
Alcachofas con virutas de ibérico																			

## SALSAS

Romesco				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

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.