

PLATOS

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

FRÍOS

Esqueixada de bacalao				T					T										
Ensaladilla de Km0																			
Zanahoria manojo braseada con hummus, migas de romesco y avellanas DOP Reus																			
Ensalada de salmón y mango			T	T	T				T	T	T							T	T
Ensalada de tomates con salsa de ají amarillo		T								T									
Ensalada verde con semillas				T															
Pimiento a la brasa con bacalao					T														
Tartar de atún Balfegó con aguacate				T	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																			T
Jamón de bellota 100% ibérico																			
Tabla de quesos ecológicos																			T

CALIENTES

Crema de galera y cigalas																			
Gambas al ajillo																			
Mollete de pulled pork					T				T	T								T	
Las albóndigas de Adolfina				T						T									T
La magra en salsa de Herminia																			
Huevos con solomillo al ajillo					T														T
Huevos con jamón ibérico de bellota					T														T
Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo					T														T
Calamar mediterráneo a la andaluza					T														T
Calamares a la romana					T														T
Crujiente de pollo de corral																			T
Tempura de verduras																			T
Croquetas de jamón ibérico																			T
Croquetas de pollo rustido																			T
Buñuelos de bacalao																			T
Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla																			T
Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil																			T
Maxicanelón de nuestra chef Mercè																			T
Rigatoni a la boloñesa																			T
Pan																			T
Pan sin gluten																			T
Pan con ajo y aceite de oliva																			T
Pan con tomate y aceite de oliva																			T

ARROCES

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

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.