

PLATOS

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

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Brownie de chocolate			T											
Carpaccio de piña con crema catalana														
Crema catalana			T		T							T		
Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa y pimienta de Sichuan														
Pastel de tiramisú														
Fuet de chocolate negro 70%													T	
Panacota Baileys			T											
Mató con crujiente de miel y nueces caramelizadas			T											
Torrija caramelizada			T											
Sorbete de limón														
Café irlandés														

HELADOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Helado infantil			T		T									
Helado de vainilla														
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa					T									
Polo de fruta natural, sabor lima limón														
Helado de chocolate, sin lactosa					T									
Helado de chocolate, sin azúcar					T									

BEBIDAS

		Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Free Damm	SIN ALCOHOL														
Free Damm Lemon	SIN ALCOHOL														
Free Damm Tostada	SIN ALCOHOL														
Damm Lemon							■								

SANGRÍAS

Sangría de vino															■
Sangría de Cava															■

CAFÉ ECOLÓGICO

Mediterráneo															
Descafeinado															

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															

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.

Pósito 2 S.L. ha sido beneficiaria del Fondo Europeo de Desarrollo Regional cuyo objetivo es mejorar el uso y la calidad de las tecnologías de la información y de las comunicaciones y el acceso a las mismas y gracias al cual ha puesto en marcha un plan de digitalización de la empresa para mejorar su competitividad. Agosto 2023. Para ello ha contado con el apoyo del Programa TIC CÀMARAS 2023 y del del Programa COMPETITIVIDAD TURISTICA 2023 de la Cámara de Comercio de Tarragona. Una manera de hacer Europa.

TIC CÀmaras Competitividad Turística

