

PLATOS

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

ENSALADAS

Ensalada verde con ventresca de atún																				
Ensalada con salmón y manzana			T	T							T									
Ensalada con melón y gambas											T				T					
Ensalada de bacalao con naranja y romesco			T	T							T						T			
Ensalada con queso de cabra y beicon			T															T		

ENTRANTES

Alcachofas confitadas con virutas de ibérico																				
Tartar de atún Balfegó con aguacate			T	T							T									
Ostra del Delta				T											T					
Anchoas			T	T							T									
Jamón ibérico de bellota																				
Tostada escalivada					T		T	T								T	T			
Sopa de pescado		T																		T
Crema de galera		T			T						T			T						

FRITOS

Calamares a la romana				T						T				T		T				
Boquerones fritos				T					T	T	T					T				
Puntilla				T					T	T				T		T				
Chipirones a la andaluza				T					T	T				T		T				
Patatas bravas				T						T	T			T		T				
Buñuelos de bacalao				T					T		T					T				
Croquetas de pollo rustido				T					T		T			T						
Croquetas de jamón ibérico				T					T		T			T		T				

PLANCHA

Chipirones a la plancha con espárragos			T	T										T						
Sepia del mediterráneo a la plancha			T	T										T						
Sardinas a la plancha				T							T									
Gambas blancas de Tarragona											T			T						T
Gambas rojas											T			T						T
Navajas				T										T						

COCIDOS

Pulpo blanco de Cambrils				T											T					
Almejas estilo marinero			T	T											T	T				
Caracoles de mar				T											T					
Pulpo a la gallega				T											T					

MEJILLONES

Mejillones del Delta al vapor				T											T					
Mejillones del Delta a la marinera			T	T											T	T				
Mejillones del Delta a la vinagreta				T											T					

ARROCES

Paella de marisco																				
Arroz meloso con cangrejo azul del Delta																				

PLATOS

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

Arroz con sepietas en su tinta																				
Arroz con bogavante																				
Arroz Señorito																				
Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico																				
Arroz con pato y setas																				
Arroz de verduras con puerro confitado y ajos tiernos																				

FIDEOS

Fideos Rossos																				
Fideos negros																				

COMBINADOS

Fritura																				
Especial Pòsit																				
Mariscada																				
Mariscada completa																				
Parrillada de verduras																				

CALDERETAS

Romescada con rape																				
Zarzuela de pescado y marisco																				
Merluza a la marinera																				

PESCADO

Rape a la plancha y puré de calabaza																				
Lenguado a la plancha con verduras																				
Bacalao en suquet de pescador																				
Merluza al horno con almendras y patata																				

CARNE

Solomillo de vaca madurado																				
Costillar de cerdo Duroc asado																				
Maxicanelón de nuestra chef Mercè																				

INFANTIL

Macarrones a la boloñesa																				
Nuggets caseros de pollo de corral																				
Palitos caseros de pescado																				
Hamburguesa de ternera ecológica																				

PAN

Pan																				
Pan sin gluten																				
Pan con ajo y aceite de oliva																				
Pan con tomate y aceite de oliva																				

SALSAS

Romesco																				
Alioli																				

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											
Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa y pimienta de Sichuan														
Pastel de tiramisú														
Fuet de chocolate negro 70%													T	
Mató con crujiente de miel y nueces caramelizadas			T											
Carpaccio de piña con crema catalana														
Crema catalana			T		T							T		
Panacota Baileys			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

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

VINO BLANCO

Apropòsit WOW D.O. Penedès																					
Apropòsit D.O. Terra Alta																					
Apropòsit D.O. Montsant										VEGANO											
Apropòsit Malvasia D.O. Tarragona																					
Apropòsit Muscat D.O. Terra Alta																					
Rebels de Batea																					
Petites estones																					
Els Pics																					
Jean Leon 3055																					
Grimau Chardonnay																					
Mustillant																					
El Terrat																					
Petit Costes																					
Aura																					
Finca Montico																					
Torre la Moreira										VEGANO											
Pazo de San Mauro																					

VINO TINTO

Apropòsit D.O. Montsant										VEGANO											
Apropòsit D.O.Q. Priorat																					
El Senat del Montsant																					
Els Pics																					
Marqués de Vargas Reserva																					
Lan D-12																					
Trus Crianza																					
Marqués de Burgos																					
Tinto de verano																					

VINO ROSADO

Flors i Violes																					
----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

CAVA - CORPINNAT - ESPUMOSOS

Apropòsit Brut Nature Gran Reserva																					
Gramona Innoble																					
Alsina & Sardà																					
Freixenet Sin alcohol										SIN ALCOHOL	VEGANO										

CERVEZAS

Estrella Damm																					
Daura																					
Inedit																					
Voll Damm																					
AK Damm																					
Free Damm										SIN ALCOHOL											
Free Damm Lemon										SIN ALCOHOL											
Free Damm Tostada										SIN ALCOHOL											

BEBIDAS

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

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

