

# PLATOS

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

## ENTRANTES

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	OPCIÓN SIN GLUTEN		T																	T		
Ensalada de requesón con tomate confitado																						
Ostra rizada				T																T		
Anchoa artesana con avellanas			T	T								T										
Tostada de escalivada con ventresca y anchoas	DISPONIBLE SIN GLUTEN								T		T	T								T	T	
Gazpacho																					T	
Sopa de pescado de El Pòsit																					T	T
Crema de galera y cigalas	OPCIÓN SIN GLUTEN													T						T	T	T

## ARROCES

Arroz con cangrejo azul																						
Arroz con sepietas en su tinta																						
Paella de marisco																						
Arroz con bogavante																						
Arroz Señorito																						
Arroz Mar y Montaña																						
Arroz con pato y setas																						
Arroz con verduras	VEGANO																					

## FIDEOS

Fideos Rossos																					T	
Fideos con sepieta en su tinta																					T	

## COMBINADOS

Combinado Normal												T									T	
Combinado Fritura				T								T									T	
Combinado Especial Pòsit												T									T	
Combinado Completo	OPCIÓN SIN GLUTEN		T									T									T	T
Combinado Mariscada																					T	T
Combinado Mariscada completa																					T	T
Parrillada de verduras	OPCIÓN SIN GLUTEN																				T	

## RACIONES

Pan																						T	
Pan sin gluten																							
Pan con ajo							T			T	T										T	T	
Pan con tomate							T			T	T										T	T	
Mejillones al vapor								T													T		
Mejillones a la marinera				T	T																T	T	
Mejillones a la vinagreta de vermut							T														T		
Calamares a la romana							T						T								T	T	
Boquerones fritos												T									T	T	
Puntilla												T	T								T	T	
Chipirones a la andaluza												T	T								T	T	

# PLATOS

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

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Gamba en tempura con crujiente especiado									T		T			T
Patatas bravas				T				T	T		T		T	
Buñuelos de bacalao				T			T	T	T				T	
Croquetas de pollo				T			T		T		T			
Croquetas de ibérico				T			T		T		T		T	
Croquetas de gambas							T		T				T	T
Croquetas de setas				T			T		T		T		T	
Bogavante									T		T			T
Chipirones a la plancha con espárragos			T	T							T			
Sepia			T	T							T			
Sardinas				T					T					
Gambas blancas									T		T			T
Gambas rojas									T		T			T
Cigalas salteadas con cebolla confitada									T		T			
Navajas				T							T			
Alcachofas con virutas de ibérico														
Rape a la plancha y puré de calabaza			T	T					T					
Lenguado a la plancha con verduras				T					T					
Bacalao con suquet de pescador y setas				T					T					
Merluza al horno con almendras y patata			T	T					T					
Almejas estilo marinero			T	T								T		
Caracoles de mar				T							T			
Pulpo a la gallega				T							T			
Romescada de rape			T									T		
Zarzuela														
Merluza a la marinera			T									T		
Costillar con salsa mediterránea			T	T			T	T	T		T		T	
Solomillo de ternera				T			T	T	T		T		T	
Maxicanelón de rustido tradicional		T		T	T				T		T			
Romesco			T									T		
Alioli														

## INFANTIL

Menú de pescado				T				T					T	
Menú de carne				T							T			
Macarrones a la boloñesa							T							
Nuggets caseros de pollo				T				T	T		T		T	
Palitos caseros de pescado				T				T	T				T	

## FRUTA NATURAL

Fresas con nata de elaboración propia														
Ceviche de fruta de temporada														

## POSTRES CASEROS

Brownie de chocolate			T											
Carpaccio de piña con crema catalana														
Crema catalana														
Pastel de queso con nueces y miel			T											T
Pastel de queso con fresas														T

# PLATOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Fuet de chocolate negro													T	
Fuet de chocolate blanco			T											
Pannacotta Baileys														
Miel y requesón														
Tatín de manzana													T	
Pastel de tiramisú														
Torrija caramelizada			T										T	
Sorbete de limón														
Sorbete de mandarina														
Café irlandés														

# HELADOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Viennetta			T											
Crocante			T											
Trufas / con nata														
Magnum Almendrado			T											
Magnum Frac													T	
Helado infantil con sorpresa			T		T									
Helado de chocolate, sin lactosa														
Helado de chocolate, sin azúcar					T									
Helado de vainilla														

# BEBIDAS

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

## VINOS PROPIOS

Aproppòsit																			
Cosechero																			
Blanc del Pòsit - Afruitado																			
Blanc del Pòsit - Seco																			
Negre del Pòsit - Joven																			
Negre del Pòsit - Crianza																			

## VINOS TINTOS

Lan D-12																			
El Senat del Montsant																			
Marqués de Burgos																			

## VINOS ROSADOS

Mia																			
Mustillant																			
Flors i Violes																			

## VINOS BLANCOS

El Terrat																			
Seducció																			
Petites estones																			
Rebels de Batea																			
Mireia																			
Creu de Lavit																			
Aura																			
Vionta																			
Jean Leon 3055																			
Mustillant																			

## CAVA

Cava Gran del Pòsit																			
Alsina & Sardà																			
Gramona Imperial																			
Pere Ventura																			
Anna de Codorniu Rosé																			
Freixenet Blanc de Blancs																			
Freixenet Cordon Negro mini																			

## SANGRÍA

Sangría de vino																			
Sangría de Cava																			

## CERVEZAS

Estrella Damm																			
Inedit																			
A.K. Damm																			
Voll Damm																			
Free Damm																			

SIN ALCOHOL

# BEBIDAS

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

Daura																			
-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## CAFÉS ECOLÓGICOS

Kahova																			
Gran Reserva																			
Colombia																			
Descafeinado																			

## TÉS ECOLÓGICOS

Darjeeling																			
Estrella fugaz																			
Pu Erh Fresh																			
Té verde, jengibre y limón																			
Té negro Chai																			

## INFUSIONES ECOLÓGICAS

Royal Fruits																			
Manzanilla																			
Verbena y menta																			
Rooibos con naranja																			
Vitalidad																			

La composición de nuestros platos puede sufrir modificaciones por lo que esta 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 padece 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 éstas no se den.

Este establecimiento, así como todos los del grupo El Pòsit, está asociado a la Associació de Cel·facs 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.