

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					
Pulpo con patata y alioli				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	
Meloso de ternera confitado con cebollitas glaseadas														
Redondo de cordero relleno de queso con peras y ciruelas														
Maxicanelón de rustido tradicional		T		T	T				T		T			
Romesco			T									T		
Alioli														

INFANTIL

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

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Fresas con nata de elaboración propia														
Ceviche de fruta de temporada														

POSTRES CASEROS

	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														

PLATOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Pastel de queso con nueces y miel			T											T
Pastel de queso con fresas														T
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														
Café irlandés														

HELADOS

Helado de vainilla														
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa					T									
Polo de fruta natural, sabor lima limón														
Helado de chocolate, sin lactosa														
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																		
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 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 éstas 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.