

PLATOS

Altramucés Apio Cacahuètes 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			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					T				T	T								T	T	
Gazpacho																			T	
Sopa de pescado de El Pòsit																			T	T
Crema de galera y cigalas												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																				

FIDEOS

Fideos Rossos																				
Fideos con sepieta en su tinta																				

COMBINADOS

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

RACIONES

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

PLATOS

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

	Altramuces	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		
Secretillo ibérico a la plancha			T											
Meloso de ternera confitado con cebollitas glaseadas														
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

PLATOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Pastel de queso con fresas														T
Fuet de chocolate negro													T	
Fuet de chocolate blanco			T											
Pannacotta Baileys			T											
Mató con crujiente de miel y nueces caramelizadas			T											
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
Cacahuètes
Crustáceos
Frutos secos
Gluten
Huevos
Leche
Moluscos
Mostaza
Pescado
Sésamo
Soja
Sulfitos

VINOS PROPIOS

Aproppòsit																						
Cosechero																						
73																						
Blanc del Pòsit - Afruitado																						
Blanc del Pòsit - Seco																						
Negre del Pòsit - Joven																						

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																						

CAVA

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

SANGRÍA

Sangría de vino																						
Sangría de Cava																						

CERVEZAS

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

BEBIDAS

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

CAFÉS ECOLÓGICOS

Kahova																				
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 en 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 Celiàcs 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.