

PLATOS

Altramucos
 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			T										T	
Ensalada de requesón con tomate confitado														
Ostra rizada, unidad				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

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											T			
Fideos negros											T			

COMBINADOS

Combinado Normal										T				T
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							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			T	T
Puntilla						T			T	T			T	T
Chipirones a la andaluza						T			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, ½ ración									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														

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			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

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

VINOS PROPIOS

Apropòsit																					
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

Mustillant																					
Flors i Violes																					

VINOS BLANCOS

El Terrat																					
Sedució																					
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, copa 0.33cl																					
Estrella Damm, jarra ½																					
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.