

# 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	
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

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

## RACIONES

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

Los tres panellets y un vino dulce			T											
Brownie de chocolate			T											
Carpaccio de piña con crema catalana														

# PLATOS

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

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

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																				

SIN ALCOHOL

# 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.