

PLATOS

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

ENTRANTES

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

ARROCES

Arroz con cangrejo azul														
Arroz con sepietas en su tinta														
Paella de marisco														
Arroz con bogavante														
Arroz Señorito														
Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico														
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
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			

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			T								
Panacota 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	VEGANO													
Café irlandés														

HELADOS

Helado infantil			T		T									
Helado de vainilla														
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa	VEGANO				T									
Polo de fruta natural, sabor lima limón	VEGANO													
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 DE PROPIEDAD

Apropòsit del Pòsit																					
Apropòsit Priorat																					
Cosechero																					
73																					
Apropòsit Brut Nature Gran Reserva																					
Apropòsit Gran																					

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

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

CAFÉS ECOLÓGICOS

BEBIDAS

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

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 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.