



# PLATOS

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

	Altramuzes	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
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 del mediterráneo a la plancha			T	T							T			
Sardinas a la plancha				T					T					
Gambas blancas de Tarragona									T		T			T
Gambas rojas									T		T			T
Cigalas salteadas con cebolla confitada									T		T			
Navajas				T							T			
Flores de alcachofas confitadas														
Rape a la plancha y puré de calabaza			T	T					T					
Lenguado a la plancha con verduras				T					T					
Pulpo blanco de Cambrils				T							T			
Bacalao en suquet de pescador				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 con rape			T									T		
Zarzuela de pescado y marisco														
Merluza a la marinera			T									T		
Costillar de cerdo Duroc asado														
Solomillo de vaca madurado				T			T	T	T		T		T	
Canelón de nuestra chef Mercè		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 DE ELABORACIÓN PROPIA

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
Fuet de chocolate negro 70%													T	
Fuet de chocolate blanco			T											

# PLATOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Panacota Baileys			T											
Mató con crujiente de miel y nueces caramelizadas			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

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

## CAFÉ ECOLÓGICO

Kahova																				
Descafeinado																				

## INFUSIONES ECOLÓGICAS

Darjeeling																				
Estrella fugaz																				
Pu Erh Fresh																				
Té verde, jengibre y limón																				
Té negro Chai																				
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.