PLATOS

		Altramuces	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	OPCIÓN SIN GLUTEN			T	T	■	■			T		■	T		■
Ensalada con queso de cabra	OPCIÓN SIN GLUTEN			T		■	■		■		■		T	■	■
Ensalada de queso fresco con tomate confitado	OPCIÓN SIN GLUTEN						■		■						
Ostra del Delta					T					■		T			
Anchoas				T	T	■				T		■			
Tostada escalivada	OPCIÓN SIN GLUTEN					T	■	T	T			■	T	T	■
Sopa de pescado			T		■					■		■			T
Crema de galera			T		■	T			■	T		T			■
ARROCES															
Arroz meloso con cangrejo azul del Delta de l'Ebre					■					■		■			■
Arroz con sepietas en su tinta			■		■			■		■		■			■
Paella de marisco			■		■					■		■			■
Arroz con bogavante			■		■					■		■			■
Arroz Señorito			■		■					■		■			■
Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico					T					■		T			
Arroz con pato y setas															■
Arroz de verduras con puerro confitado y ajos tiernos	VEGANO														
FIDEOS															
Fideos Rossos			■		■		■	■		■		■			■
Fideos negros			■		■		■	T		■		■			■
COMBINADOS															
Combinado Fritura					T			■	T	■		■		T	■
Combinado Especial Pòsit					■			■	T	■		■		T	■
Combinado Mariscada					■					■		T			T
Combinado Mariscada completa					■					■		T			T
Parrillada de verduras	VEGANO OPCIÓN SIN GLUTEN			T		■	■						T		■
PAN															
Pan	VEGANO OPCIÓN SIN GLUTEN						■						T		
Pan sin gluten						T		T							
Pan con ajo	OPCIÓN SIN GLUTEN					T	■	T	T				T	T	
Pan con tomate	OPCIÓN SIN GLUTEN					T	■	T	T				T	T	
MEJILLONES															
Mejillones del Delta al vapor					T					■		T			
Mejillones del Delta a la marinera				T	T	■	■			■		T	T		■
Mejillones del Delta a la vinagreta					T					■		T			■
FRITOS															
Calamares a la romana					T			■	T	■		T		T	■
Boquerones fritos					T			T	T	T		■		T	
Puntilla					T			T	T	■		T		T	

EL PÒSIT

□ NO CONTIENE T TRAZAS ■ CONTIENE ▒ A DETERMINAR

PLATOS

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Chipirones a la andaluza				T			T	T	■		T		T	
Patatas bravas				T			■	T	T		T		T	■
Buñuelos de bacalao				T			T	■	T		■		T	
Croquetas de pollo rustido				T			T	■	T		T		■	
Croquetas de ibérico				T			T	■	T		T		T	
Croquetas de gambas				■			■	■	T		■		T	■
Croquetas de setas				T			T	■	T		T		■	

PLANCHA

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														

GUISOS Y COCIDOS

Pulpo blanco de Cambrils				T			■		■		T			
Almejas estilo marinero			T	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		■

PESCADO

Rape a la plancha y puré de calabaza			T	T	■			■	T		■			■
Lenguado a la plancha con verduras				T					T		■			■
Bacalao en suquet de pescador		■		T				■	T		■			■
Merluza al horno con almendras y patata			T	T	■				T		■			■

CARNE

Solomillo de vaca madurado				T			T	T	T		T		T	
Costillar de cerdo Duroc asado			T		■									
Canelón de nuestra chef Mercè		T		T	T	■	■	■	T		T			■

INFANTIL

Menú de pescado				T			■	T	■		■		T	■
Menú de carne				T			T	■			T		■	■
Macarrones a la boloñesa						■	T							■
Nuggets caseros de pollo				T			T	T	T		T		T	■
Palitos caseros de pescado				T			■	T	T		■		T	■

SALSAS

Romesco			T		■	■						T		■

EL PÒSIT

□ NO CONTIENE T TRAZAS ■ CONTIENE ▒ A DETERMINAR

PLATOS

		Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Alioli								■							■
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	OPCIÓN SIN GLUTEN			T		T	■	■	■				T		■
Pastel de queso con nueces y miel				T		■	■	■	■					■	T
Pastel de queso con fresas						T	■	■	■					■	T
Fuet de chocolate negro 70%				■		■		■	■					T	
Fuet de chocolate blanco				T		■		■	■					■	
Panacota Baileys				T		■	■		■						■
Mató con crujiente de miel y nueces caramelizadas				T		■			■						
Pastel de tiramisú							■	■	■					■	■
Torrija caramelizada				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			■						

EL PÒSIT

□ NO CONTIENE T TRAZAS ■ CONTIENE ▒ A DETERMINAR

BEBIDAS

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
VINOS DE PROPIEDAD														
Aproppòsit WOW														■
Aproppòsit del Pòsit														■
Aproppòsit Priorat														■
Aproppòsit Rosé														■
Aproppòsit 73														■
Aproppòsit Brut Nature Gran Reserva														■
VINO BLANCO														
Cosechero														■
Rebels de Batea														■
Aura														■
Petites estones														■
Nivarius Semidulce														■
Nivarius Edición limitada														■
Mireia														■
El Terrat														■
Petit Costes														■
Creu de Lavit														■
Jean Leon 3055														■
Grimau Chardonnay														■
Vionta														■
VINO TINTO														
El Senat del Montsant														■
Lan D-12														■
Marqués de Burgos														■
VINO ROSADO														
Flors i Violes														■
Mustillant														■
CAVA - CORPINNAT - ESPUMOSOS														
Gramona Innoble														■
Alsina & Sardà														■
Freixenet Blanc de Blancs														■
CERVEZAS														
Estrella Damm						■								
Daura														
Inedit						■								
Voll Damm						■								
AK Damm						■								
Free Damm (SIN ALCOHOL)														
Free Damm Lemon (SIN ALCOHOL)														
Free Damm Tostada (SIN ALCOHOL)														
Damm Lemon						■								

EL PÒSIT

☐ NO CONTIENE T TRAZAS ■ CONTIENE ▒ A DETERMINAR

BEBIDAS

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
SANGRÍAS														
Sangría de vino														■
Sangría de Cava														■
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														

☐ NO CONTIENE T TRAZAS ■ CONTIENE ▒ A DETERMINAR

La composición de nuestros platos puede sufrir modificaciones, por lo que ésta 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 estas 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.