

PLATOS

Altramucés Apio Cacahuétes 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 queso fresco con tomate confitado																			
Ostra del Delta				T											T				
Anchoas			T	T							T								
Tostada escalivada					T			T	T	T						T	T		
Sopa de pescado		T																	T
Crema de galera		T			T						T			T					

ARROCES

Arroz meloso 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					T										T				
Arroz con pato y setas																			
Arroz de verduras con puerro confitado y ajos tiernos																			

FIDEOS

Fideos Rossos																			
Fideos negros																			

COMBINADOS

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

PAN

Pan																			T
Pan sin gluten								T		T									
Pan con ajo y aceite de oliva								T		T	T							T	T
Pan con tomate y aceite de oliva								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																			
Boquerones fritos																			
Puntilla																			

PLATOS

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

Chipirones a la andaluza				T			T	T			T			
Patatas bravas				T				T	T		T		T	
Buñuelos de bacalao				T				T					T	
Croquetas de pollo rustido				T				T			T			
Croquetas de jamón ibérico				T				T			T		T	

PLANCHA

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
Navajas				T							T			
Alcachofas confitadas con virutas de ibérico														

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				

CARNE

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

INFANTIL

Macarrones a la boloñesa									T					
Nuggets caseros de pollo de corral				T					T	T	T		T	
Palitos caseros de pescado				T						T	T		T	
Hamburguesa de ternera ecológica				T					T	T	T		T	

SALSAS

Romesco			T										T	
Alioli														

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

Brownie de chocolate			T											
Fresas con nata de elaboración propia														
Carpaccio de piña con crema catalana														
Crema catalana			T	T									T	

OPCIÓN SIN GLUTEN

PLATOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Pastel de queso con fresas					T									T
Pastel de tiramisú														
Fuet de chocolate negro 70%													T	
Panacota Baileys			T											
Mató con crujiente de miel y nueces caramelizadas			T											
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									

BEBIDAS

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

VINO BLANCO

Aproppòsit WOW D.O. Penedès																				
Aproppòsit D.O. Terra Alta																				
Aproppòsit D.O. Montsant																			VEGANO	
Aproppòsit Xarel·lo D.O. Penedès																			VEGANO	
Aproppòsit Malvasia D.O. Tarragona																				
Aproppòsit Muscat D.O. Terra Alta																				
Cosechero del Pòsit																				
Rebels de Batea																				
Aura																				
Petites estones																				
Els Pics																				
Marqués de Riscal Verdejo																				
Mireia																				
El Terrat																				
Petit Costes																				
Jean Leon 3055																				
Grimau Chardonnay																				

VINO TINTO

Aproppòsit D.O. Montsant																			VEGANO	
Aproppòsit D.O.Q. Priorat																				
El Senat del Montsant																				
Lan D-12																				
Marqués de Burgos																				
Trus Crianza																				
Els Pics																				
Marqués de Vargas Reserva																				
Tinto de verano																				

VINO ROSADO

Aproppòsit Rosé D.O. Penedès																				
Flors i Violes																				
Mustillant																				

CAVA - CORPINNAT - ESPUMOSOS

Aproppòsit Brut Nature Gran Reserva																				
Gramona Innoble																				
Alsina & Sardà																				

CERVEZAS

Estrella Damm																				
Daura																				
Inedit																				
Voll Damm																				
AK Damm																				
Free Damm																			SIN ALCOHOL	
Free Damm Lemon																			SIN ALCOHOL	

BEBIDAS

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

Free Damm Tostada	SIN ALCOHOL																		
Damm Lemon																			

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																			

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.