

PLATOS

Altramucés Apio Cacahuétes Crustáceos Frutos secos Gluten Huevos Leche Moluscos Mostaza Pescado Sésamo Soja Sulfitos

ENSALADAS

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		

ENTRANTES

Alcachofas confitadas con virutas de ibérico																		
Tartar de atún Balfegó con aguacate				T							T							
Ostra del Delta				T									T					
Anchoas			T	T							T							
Tostada escalivada					T				T	T						T	T	
Gazpacho																	T	
Sopa de pescado		T																T
Crema de galera		T			T						T			T				

FRITOS

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		
Patatas bravas				T						T	T			T		T		
Buñuelos de bacalao				T					T		T					T		
Croquetas de pollo rustido				T					T		T			T				
Croquetas de jamón ibérico				T					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				

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		

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			

ARROCES

Paella de marisco																		
Arroz meloso con cangrejo azul																		

PLATOS

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

Arroz con sepietas en su tinta		■		■			■								
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		■		■		■		T		■		■			

COMBINADOS

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

CALDERETAS

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	
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		

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

SALSAS

Romesco			T		■	■								T	
Alioli							■								■

PLATOS

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

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

	Altramucos	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Brownie de chocolate			T											
Fresas con nata de elaboración propia														
Carpaccio de piña con crema catalana														
Crema catalana			T		T							T		
Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa y pimienta de Sichuan														
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														
Café irlandés														

HELADOS

	Altramucos	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Helado infantil			T		T									
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

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

VINO BLANCO

Apropòsit WOW D.O. Penedès																				
Apropòsit D.O. Terra Alta																				
Apropòsit D.O. Montsant																				VEGANO
Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès																				VEGANO
Apropòsit Malvasia D.O. Tarragona																				
Apropòsit 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																				
Mustillant																				

VINO TINTO

Apropòsit D.O. Montsant																				VEGANO
Apropòsit 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

Apropòsit Rosé D.O. Penedès																				
Flors i Violes																				

CAVA - CORPINNAT - ESPUMOSOS

Apropòsit Brut Nature Gran Reserva																				
Gramona Innoble																				
Alsina & Sardà																				
Freixenet Sin alcohol																				SIN ALCOHOL VEGANO

CERVEZAS

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

BEBIDAS

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

Free Damm Lemon	SIN ALCOHOL																		
Free Damm Tostada	SIN ALCOHOL																		
Damm Lemon																			

SANGRÍAS

Sangría de vino																			
Sangría de Cava																			

CAFÉ ECOLÓGICO

Mediterráneo																			
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.