

# PLATOS

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

## ENSALADAS

Ensalada verde con semillas			T																
Ensalada de tomate y ventresca de atún																			
Ensalada con salmón y manzana			T	T							T								
Ensalada con melón y gambas			T								T		T						
Ensalada de bacalao con naranja y romesco			T	T							T						T		
Ensalada con queso de cabra y beicon			T														T		

## ENTRANTES

Alcachofas confitadas con virutas de ibérico																			
Tartar de atún Balfegó con aguacate			T	T							T								
Ostra del Delta				T									T						
Anchoas			T	T							T								
Jamón ibérico de bellota																			
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		
Puntilla				T						T	T					T		T	
Calamar mediterráneo a la andaluza				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							
Langostinos del mediterráneo a la plancha												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 del Delta																			

# 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	VEGANO				T								T	

## FIDEOS

Fideos Rossos		■		■		■	■		■		■			■
Fideos negros							T		■		■			■

## COMBINADOS

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

## CALDERETAS

Romescada con rape		■	T		■				■		■		T	■
Zarzuela de pescado y marisco		■			■				■		■		T	■
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		■									■
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		T	■
Palitos caseros de pescado				T			■	T	T		■		T	■
Hamburguesa de ternera ecológica				T			T	T	T		T		T	

## PAN

Pan	VEGANO					■							T	
Pan sin gluten						■								
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  
Cacahuetes  
Crustáceos  
Frutos secos  
Gluten  
Huevos  
Leche  
Moluscos  
Mostaza  
Pescado  
Sésamo  
Soja  
Sulfitos

## POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Brownie de chocolate			T											
Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa y pimienta de Sichuan														
Pastel de tiramisú														
Fuet de chocolate negro 70%													T	
Mató con crujiente de miel y nueces caramelizadas			T											
Carpaccio de piña con crema catalana														
Crema catalana			T									T		
Panacota Baileys			T											
Torrija caramelizada			T											
Sorbete de limón														
Café irlandés														

## HELADOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	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					T									
Helado de chocolate, sin azúcar					T									

# BEBIDAS

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

## VINO BLANCO

	Altramucos	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Aproppòsit Malvasia														
Aproppòsit Muscat D.O. Terra Alta														
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant														
Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta														
Aproppòsit Xarel·lo D.O. Penedès														
Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta														
Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès														
Rebels de Batea														
Petites estones														
Les Brugueres														
Els Pics														
Grimau Chardonnay														
Mustillant														
El Terrat														
Aura														
Finca Montico														
Torre la Moreira														VEGANO
Pazo de San Mauro														
Lagar de Cervera														

## VINO TINTO

	Altramucos	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Aproppòsit Trepas D.O. Conca de Barberà														
Aproppòsit D.O.Q. Priorat														
Les Brugueres														
El Senat del Montsant														
Els Pics														
Marqués de Vargas Reserva														
Lan D-12														
Trus Crianza														
Marqués de Burgos														
Finca San Martín														
Tinto de verano														

## VINO ROSADO

	Altramucos	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Flors i Violes														

## CAVA. CORPINNAT. ESPUMOSOS

	Altramucos	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Aproppòsit Brut Nature Gran Reserva														
Gramona Innoble														
Freixenet Sin alcohol														SIN ALCOHOL VEGANO

## CERVEZAS

	Altramucos	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Estrella Damm														
Daura														
Inedit														



**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.