PLATOS

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Arroz meloso con cangrejo azul del Delta														
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 vegetal con puerro confitado	VEGANO	T		T		T	T	T	T	T	T	T		

FIDEOS

Fideos Rossos														
Fideos negros							T							

COMBINADOS

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

CALDERETAS

Caldereta de bogavante			T						T			T		
Romescada con rape			T									T		
Zarzuela de pescado y marisco														

PESCADO

Bacalao gratinado con alioli de membrillo		T		T		T			T	T		T		
Rodaballo al horno con patata Panadera				T					T					
Rape a la plancha y puré de calabaza				T					T					
Lenguado a la plancha con verduras				T					T					

CARNE

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

INFANTIL

Rigatoni a la boloñesa														
Nuggets caseros de pollo de corral		T		T			T	T	T	T	T	T	T	
Palitos caseros de pescado				T				T	T				T	
Hamburguesa de ternera ecológica	OPCIÓN SIN GLUTEN	T		T			T		T	T	T	T		

PAN

Pan	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN											T	
Pan sin gluten														
Pan con ajo y aceite de oliva		OPCIÓN SIN GLUTEN			T		T	T				T	T	
Pan con tomate y aceite de oliva		OPCIÓN SIN GLUTEN			T		T	T				T	T	

SALSAS

Romesco			T									T		
---------	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

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.