

PLATOS

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

ENSALADAS

Ensalada verde con semillas			T									T		
Tomate, burrata y salmorejo de ají amarillo	T													
Ensalada de salmón y mango		T	T	T			T	T	T			T	T	
Ensalada con melón y gambas			T		T				T			T	T	
Ensalada de bacalao con naranja y romesco			T	T					T				T	
Ensalada de tomate y ventresca de atún														
Ensalada de queso de cabra			T			T							T	

ENTRANTES

Alcachofas confitadas con virutas de ibérico														
Tartar de atún Balfegó con aguacate			T	T					T					
Ostra del Delta				T								T		
Anchoas del Mediterráneo		T	T	T			T	T	T	T		T		T
Jamón ibérico de bellota														
Sopa de pescado														
Crema de galera									T					

FRITOS

Calamares a la romana				T				T				T		T
Boquerones fritos				T			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	T	T	T	
Buñuelos de bacalao				T			T	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	T	
Sepia del mediterráneo a la plancha			T	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														
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PLATOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Arroz de pollo de corral, cigalas y alcachofas									T					
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

BEBIDAS

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

VINO BLANCO

Apropòsit Macabeu D.O. Terra Alta																				
Apropòsit Malvasia																				
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant																				
Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta																				
Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès																				
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta																				
Apropòsit Parellada D.O. Conca de Barberà																				
Apropòsit Chardonnay D.O. Penedès																				
Petites estones																				
Rebels de Batea																				
El Terrat																				
Les Brugueres																				
Grimau Chardonnay																				
Via Edetana																				
Els Pics																				
Excellens Verdejo										VEGANO										
Torre la Moreira										VEGANO										
La Capilla Blanco																				
Finca Montico																				
Lagar de Cervera																				
Pazo de San Mauro																				

VINO TINTO

Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																				
Apropòsit Trepal D.O. Conca de Barberà																				
Apropòsit D.O.Q. Priorat																				
Les Brugueres																				
Els Pics																				
Excellens Cuvée Especial										VEGANO										
Finca San Martín																				
El Senat del Montsant																				
LAN 7 metros																				
Viña Mayor Crianza																				
La Capilla Crianza																				
Trus Crianza																				
Marqués de Vargas Reserva																				
Tinto de verano																				

VINO ROSADO

Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																				
Apropòsit Ancestral Rosado																				
Flors i Violes																				

ESPUMOSOS

Apropòsit Brut Nature Gran Reserva																				
Apropòsit Ancestral Rosado																				
Gramona Ca La Mar Mustillant																				

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.