

PLATOS

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
ENSALADAS														
Ensalada verde con semillas			T									T		
Tomate, burrata y salsa 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	OPCIÓN SIN GLUTEN			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	OPCIÓN SIN GLUTEN			T	T				T					
Ostra del Delta				T							T			
Anchoas del Mediterráneo		T	T	T			T	T	T	T		T		T
Jamón de bellota 100% ibérico														
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	
Crujiente de pollo de corral		T		T			T	T	T		T	T	T	
Croquetas de pollo rustido				T			T		T	T	T			
Croquetas de jamón ibérico				T			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

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PLATOS

	Altramucés	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Paella de marisco														
Arroz de pollo de corral, cigalas y alcachofas														
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														
Arroz con pato y setas														
Arroz vegetal con puerro confitado	VEGANO													

FIDEOS Y PASTA

Fideos Rossos														
Fideos negros														
Rigatoni a la boloñesa														

COMBINADOS

Fritura														
Especial Pòsit														
Mariscada														
Mariscada completa														
Parrillada de verduras	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN												

CALDERETAS

Caldereta de bogavante														
Romescada con rape														
Zarzuela de pescado y marisco														

PESCADO

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

CARNE

Solomillo de vaca madurado														
Costillar de cerdo Ibérico asado														
Hamburguesa de ternera ecológica	OPCIÓN SIN GLUTEN													
Maxicanelón de nuestra chef Mercè														

PAN

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

SALSAS

Romesco														
Alioli														

PLATOS

[illegible]

HELADOS

Helado infantil			T		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					T								
Helado de chocolate, sin azúcar					T								

BEBIDAS

[illegible]

VINO TINTO

[illegible]

VINO ROSADO

[illegible]

ESPUMOSOS

[illegible]

BEBIDAS

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Reverté Electe														
Gramona Innoble														
Freixenet Sin alcohol														
	SIN ALCOHOL	VEGANO												

CERVEZAS

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