

PLATOS

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

ENSALADAS

Ensalada verde con semillas			T									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	
Ensalada de tomate y ventresca de atún														
Ensalada de queso de cabra			T				T						T	

ENTRANTES

Tomate, burrata y salsa de ají amarillo	T													
Alcachofas confitadas con virutas de ibérico														
Tartar de atún Balfegó con aguacate														
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	
Calamar mediterráneo a la andaluza				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			
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		

PULPO Y MÁS

Pulpo blanco de Cambrils				T									T	
Pulpo a la gallega				T									T	
Pulpo con alioli de pimentón de la vera y migas de romesco			T	T						T	T		T	T
Almejas estilo marinero			T	T									T	T
Caracoles de mar				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	

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.