

# PLATOS

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

## ENSALADAS

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

## ENTRANTES

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		

## RACIONES

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		
Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo ibérico				T						T	T		T		T
Buñuelos de bacalao				T					T	T	T				T
Croquetas de pollo rustido				T					T		T		T		
Croquetas de jamón ibérico				T					T		T		T		T
Sepia del mediterráneo a la plancha			T	T									T		
Langostinos del mediterráneo a la plancha											T		T		T
Gambas rojas											T		T		T
Navajas				T									T		
Almejas estilo marinero			T	T									T	T	
Caracoles de mar				T									T		
Crujiente de pollo de corral				T					T	T	T		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		
Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil				T									T		
Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla				T									T		

## ARROCES

Paella de marisco															
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															

# PLATOS

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

Arroz vegetal con puerro a la brasa	VEGANO				T																
-------------------------------------	--------	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## FIDEOS Y PASTA

Fideos Rossos																					
Fideos negros																					
Maxicanelón de nuestra chef Mercè																					
Rigatoni a la boloñesa																					

## COMBINADOS

Fritura																					
Especial Pòsit																					
Mariscada																					
Mariscada completa																					

## CALDERETAS

Romescada con rape																					
Zarzuela de pescado y marisco																					

## PESCADO

Rape a la plancha y puré de calabaza																					
Lenguado a la plancha con verduras																					

## BRASA DE MAR

Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica																					
Sardinas																					
Pata de pulpo																					
Calamar mediterráneo																					
Bacalao con alioli de membrillo																					
Rodaballo. Recomendado 2 personas																					

## BRASA DE TIERRA

Alcachofas con virutas de ibérico																					
Verduras Km0																					
Solomillo de vaca madurado																					
Costillar de cerdo Duroc asado																					
Secreto ibérico																					
Hamburguesa de ternera ecológica																					
Chuletón 1Kg. Recomendado 2 personas																					

## PAN

Pan																					
Pan sin gluten																					
Pan con ajo y aceite de oliva																					
Pan con tomate y aceite de oliva																					

## SALSAS

Romesco																					
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														
Piña a la brasa con salsa de maracuyá														
Crema catalana			T		T							T		
Torrija caramelizada			T											
Sorbete de limón														
Pastel de zanahoria, té matcha y polen			T											

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

## VINO BLANCO

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta														
Aproppòsit Malvasia														
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant														
Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta														
Aproppòsit Xarel·lo D.O. Penedès														
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta														
Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès														
Excellens Verdejo														
El Terrat														
Petites estones														
Rebels de Batea														
Grimau Chardonnay														
Torre la Moreira														
La Capilla Blanco														
Finca Montico														
Lagar de Cervera														
Les Brugueres														
Pazo de San Mauro														

## VINO TINTO

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà														
Aproppòsit D.O.Q. Priorat														
Excellens Cuvée Especial														
Finca San Martín														
El Senat del Montsant														
LAN 7 metros														
Viña Mayor Crianza														
La Capilla Crianza														
Trus Crianza														
Les Brugueres														
Marqués de Vargas Reserva														
Tinto de verano														

## VINO ROSADO

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

## ESPUMOSOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Aproppòsit Brut Nature Gran Reserva														
Aproppòsit Ancestral Rosado														
Reverté Electe														
Gramona Innoble														
Pere Ventura Vintage														
Gran Juvé & Camps														
Gramona Ca La Mar Mustillant														

# BEBIDAS

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

Freixenet Sin alcohol

SIN ALCOHOL

## 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

## COCTELERÍA

Mojito de arándanos

Mojito, sin alcohol

Daiquiri Frappé

Moscow Mule

Piña colada

Piña colada, sin alcohol

Gin tonic Clásico

Gin tonic Premium

## 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.