





# 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
Buñuelos de café de la María								■	■					■
Brownie de chocolate			T		■			■	■					■
Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa y pimienta de Sichuan								■	■				T	■
Pastel de tiramisú						■	■	■						■
Piña a la brasa con salsa de maracuyá														■
Crema catalana								■	■					■
Torrija caramelizada			T		■	■	■	■				T	■	
Sorbete de limón														■
Pastel de zanahoria, té matcha y polen			T		■			■	■				T	■
Café irlandés								■						■

## 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

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

## CERVEZAS

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Estrella Damm						■								
Daura						■								
Inedit						■								
Voll Damm						■								
AK Damm						■								
Free Damm						■								
Free Damm Lemon						■								
Free Damm Tostada						■								
Damm Lemon						■								

## SANGRÍAS

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Sangría de vino														■
Sangría de Cava														■

## COCTELERÍA

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Mojito de arándanos	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Mojito, sin alcohol	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Daiquiri Frappé	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Moscow Mule	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Piña colada	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Piña colada, sin alcohol	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gin tonic Clásico	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gin tonic Premium	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

## CAFÉ ECOLÓGICO

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Mediterráneo														
Descafeinado														

## INFUSIONES ECOLÓGICAS

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