

PLATOS

	Altramuces	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	T	T			T	T	
Ensalada con melón y gambas			T		T				T		T			
Ensalada de bacalao con naranja y romesco	OPCIÓN SIN GLUTEN			T	T		T	T	T	T		T	T	
Ensalada de queso de cabra			T			T						T		
ENTRANTES														
Tartar de atún Balfegó con aguacate	OPCIÓN SIN GLUTEN			T	T			T	T					
Ostra del Delta				T							T			
Anchoas del Mediterráneo			T	T					T					
Jamón ibérico de bellota														
Sopa de pescado		T												T
Crema de galera		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		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		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 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														

PLATOS

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Arroz vegetal con puerro a la brasa	VEGANO			T			T	T	T		T			

FIDEOS Y PASTA

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

COMBINADOS

Fritura				T				T					T	
Especial Pòsit								T					T	
Mariscada											T			T
Mariscada completa											T			T

CALDERETAS

Caldereta de bogavante			T					T			T			
Romescada con rape			T				T	T		T		T	T	
Zarzuela de pescado y marisco														

PESCADO

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

BRASA DE MAR

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

BRASA DE TIERRA

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

PAN

Pan	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN				T		T	T		T		T	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

Romesco			T				T	T		T		T	T	
Alioli														

PLATOS

[illegible]

HELADOS

[illegible]

BEBIDAS

NOTICE: UNDEFINED INDEX: TITLE IN
/VAR/WWW/VHOSTS/ELPOSIT.COM/HTTPDOCS/VIEWS/MENU/T
ON LINE 90

Mojito de arándanos

Mojito, sin alcohol

Daiquiri Frappé

Moscow Mule

Piña colada

Piña colada, sin alcohol

Gin tonic Clásico

Gin tonic Premium

VINO BLANCO

Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta

Aproppòsit Malvasia

Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant

Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta

Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès

Petites estones

Rebels de Batea

El Terrat

Les Brugueres

Grimau Chardonnay

Via Edetana

Excellens Verdejo

Torre la Moreira

La Capilla Blanco

Finca Montico

Lagar de Cervera

Pazo de San Mauro

VINO TINTO

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant

Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà

Aproppòsit D.O.Q. Priorat

Les Brugueres

Excellens Cuvée Especial

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



BEBIDAS

VINO ROSADO

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant

Aproppòsit Ancestral Rosado

Flors i Violes

ESPUMOSOS

Aproppòsit Brut Nature Gran Reserva

Aproppòsit Ancestral Rosado

Gramona Ca La Mar Mustillant

Gran Juvé & Camps

Pere Ventura Vintage

Reverté Electe

Gramona Innoble

Freixenet Sin alcohol

CERVEZAS

Estrella Damm

Daura

Inedit

Voll Damm

AK Damm

Free Damm

Free Damm Lemon

Free Damm Tostada

Damm Lemon

SANGRÍAS

Sangría de vino

Sangría de Cava

COCTELERÍA

Mojito

Caipiriña

Frambu kiss

Piña colada

Gin basil

Moscow mule

Hugo Spritz

Old Cuban

Porn Star Martini

Last word

Margarita hibiscus

Aperol Spritz

Mojito, sin alcohol

Piña colada, sin alcohol

CAFÉ ECOLÓGICO

BEBIDAS

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.