PLATOS	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
ENSALADAS														
Ensalada verde con semillas			Т									Т		
Tomate, burrata y salsa de ají amarillo	Т													
Ensalada de salmón y mango		Т	Т	Т			Т	Т	Т			Т	Т	
Ensalada con melón y gambas			Т		Т				Т		Т			
Ensalada de bacalao con naranja y romesco OPCIÓN SIN GLUTEN			Т	Т			Т	Т	Т	Т		Т	Т	
Ensalada de tomate y ventresca de atún														
Ensalada de queso de cabra			Т			Т						Т		
ENTRANTES														
Tartar de atún Balfegó con aguacate OPCIÓN SIN GLUTEN			Т	Т				Т	Т					
Ostra del Delta				Т							Т			
Anchoas del Mediterráneo			Т	Т					Т					П
Jamón de bellota 100% ibérico														П
Sopa de pescado		Т												Т
Crema de galera		Т							Т		Т			
RACIONES														
Calamares a la romana				Т				Т			Т	П	Т	
Boquerones fritos				Т			Т	Т	Т				Т	
Puntilla				Т			Т	Т			Т		Т	П
Calamar mediterráneo a la andaluza				Т				Т			Т			
Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo				Т				Т	Т		Т		Т	
Buñuelos de bacalao				Т			Т	Т	Т				Т	
Croquetas de pollo rustido				Т			Т		Т		Т			
Croquetas de jamón ibérico				Т			Т		Т		Т		Т	
Sepia del mediterráneo a la plancha			Т	Т							Т			
Langostinos del mediterráneo a la plancha									Т		Т			Т
Gambas rojas									Т		Т			Т
Navajas				Т							Т			
Almejas estilo marinero			Т	Т			Τ	Т		Т	Т	Т	T	
Caracoles de mar				Т							Т			
Crujiente de pollo de corral				Т			Т	Т	Т		Т		Т	
MEJILLONES														
Mejillones del Delta al vapor				Т							Т			
Mejillones del Delta a la marinera			Т	Т			Т	Т		Т	Т	Т	Т	
Mejillones del Delta a la vinagreta				Т							Т			
Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil				Т							Т			
Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla				Т							Т			
ARROCES														
Paella de marisco														
Arroz de pollo de corral, cigalas y alcachofas									Т					
Arroz meloso con cangrejo azul del Delta														
Arroz con sepietas en su tinta														
Arroz con bogavante														
									_		_			
Arroz Señorito														

PLATOS			Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Arroz con pato y setas																
Arroz vegetal con puerro a la brasa		VEGANO				Т			Т	Т	Т		Т			
FIDEOS Y PASTA																
Fideos Rossos																
Fideos negros									Т							
Maxicanelón de nuestra chef Mercè				Т		Т	Т				Т		Т			
Rigatoni a la boloñesa																
COMBINADOS					 	1	1				1		1			
Fritura						Т				Т					Т	
Especial Pòsit										T					T	
Mariscada													Т			Т
Mariscada completa													Т			Т
CALDERETAS					1											
Caldereta de bogavante					Т						Т			Т		
Romescada con rape					Т				T	Т		Т		Т	Т	
Zarzuela de pescado y marisco																
PESCADO															_	
Rape a la plancha y puré de calabaza						Т					Т					
Lenguado a la plancha con verduras						Т					Т					
BRASA DE MAR					1	1					1					
Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica						Т					Т					
Sardinas						T					T					-
Pata de pulpo						T							Т			
Calamar mediterráneo					Т	Т							T			
Bacalao con alioli de membrillo				Т		Т		Т			Т	Т		Т		
Rodaballo. Recomendado 2 personas						Т					Т					
BRASA DE TIERRA					1	1										
Alcachofas con virutas de ibérico																
Verduras Km0	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN			Т				Т	Т		Т		Т	Т	
Solomillo de vaca madurado						Т			Т	Т	Т		Т		Т	
Costillar de cerdo Ibérico asado					Т											
Secreto ibérico					Т											
Hamburguesa de ternera ecológica		OPCIÓN SIN GLUTEN				Т			Т		Т		Т			
Chuletón 1Kg. Recomendado 2 personas						Т			Т	T	Τ		Т		Т	
PAN																
Pan	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN					Т		Т	Т		Т		Т	Т	
Pan sin gluten																
Pan con ajo y aceite de oliva		OPCIÓN SIN GLUTEN					Т		T	T				Т	Т	
Pan con tomate y aceite de oliva		OPCIÓN SIN GLUTEN					Т		Т	Т				Т	Т	
SALSAS																
Romesco					Т				Т	Т		Т	_	Т	Т	

P	LA'	TO	S

Helado de chocolate, sin azúcar

PLATOS			Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Alioli						L	L								
POSTRES DE ELABORACIÓN P	ROPIA														
Buñuelos de café de la María															
Brownie de chocolate				Т											
Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa y pimienta de Sichuan														Т	
Pastel de tiramisú															
Piña a la brasa con salsa de maracuyá	VEGA	Ю													\Box
Crema catalana	OPCIÓN SIN GLUT	N													
Torrija caramelizada				Т									Т		
Sorbete de limón	VEGA	Ю													
Pastel de zanahoria, té matcha y polen				Т										Т	
Café irlandés															
HELADOS															
Helado infantil				Т		Т									
Helado de vainilla															
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa VEGANO		Ю				Т									
Polo de fruta natural, sabor lima limón	Polo de fruta natural, sabor lima limón VEGANO														
Helado de chocolate, sin lactosa						Т									
		-	-		1	_	_	_		-	-	-	-		-

BEBIDAS

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

OIN LIINE 70	
Nojito de arándanos	
Mojito, sin alcohol	
Daiquiri Frappé	
Moscow Mule	
ìña colada	
Piña colada, sin alcohol	
Sin tonic Clàsico	
Sin 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 Xarel·lo D.O. Penedès	
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta	
Aproppòsit Parellada D.O. Conca de Barberà	
Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès	
Petites estones	
Rebels de Batea	
El Terrat	
es Brugueres	
Primau Chardonnay	
/ia Edetana	
excellens Verdejo	
orre la Moreira	
.a Capilla Blanco	
inca Montico	
agar 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	
es Brugueres	
excellens Cuvée Especial	
inca San Martín	
El Senat del Montsant	
AN 7 metros	
/iña Mayor Crianza	
a Capilla Crianza	



BEBIDAS

Trus Crianza Marqués de Vargas Reserva Tinto de verano **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

BEBIDAS

Rooibos con naranja

Vitalidad

Piña colada, sin alcohol 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

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.