

PLATOS

ENSALADAS

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Ensalada verde con semillas			T									T		
Tomate, burrata y salsa de ají amarillo	T													
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			T	T			T	T	T	T		T	T	
Ensalada de tomate y ventresca de atún														
Ensalada de queso de cabra			T			T						T		

ENTRANTES

Tartar de atún Balfegó con aguacate			T	T				T	T					
Ostra del Delta				T							T			
Anchoas del Mediterráneo			T	T					T					
Jamón de bellota 100% ibérico														
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				T				T	T		T		T	
Buñuelos de bacalao				T			T	T	T				T	
Croquetas de pollo rustido				T			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			

PLATOS

	Altramucos	Apio	Cacahuètes	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			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					
Lenguado a la plancha con verduras				T					T					
Bacalao en suquet de pescador				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			
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	
Solomillo de vaca madurado				T				T	T		T		T	
Costillar de cerdo Ibérico 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		

PAN

Pan	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN					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
---------	--	--	--	---	--	--	--	--	---	---	--	---	--	---

PLATOS

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

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

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	VEGANO													
Crema catalana	OPCIÓN SIN GLUTEN													
Torrija caramelizada			T									T		
Sorbete de limón	VEGANO													
Pastel de zanahoria, té matcha y polen			T										T	
Café irlandés														

HELADOS

Helado infantil			T		T									
Helado de vainilla														
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa	VEGANO				T									
Polo de fruta natural, sabor lima limón	VEGANO													
Helado de chocolate, sin lactosa					T									
Helado de chocolate, sin azúcar					T									

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 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

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



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

Louis Roederer Vintage

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

BEBIDAS

Mojito, sin alcohol

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

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.