

PLATOS

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

ENSALADAS

Ensalada verde con semillas			T										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

Tomate, burrata y salsa de ají amarillo	T														
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
Caracoles de mar				T									T		
Crujiente de pollo de corral				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
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															
Arroz con sepietas en su tinta															
Arroz con bogavante															
Arroz Señorito															
Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico				T										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.