

# 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

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Reverté Electe														
Gramona Innoble														
Louis Roederer Vintage														
Freixenet Sin alcohol														

SIN ALCOHOL VEGANO

# SANGRÍAS

Sangría de vino														
Sangría de Cava														

**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.