

PLATOS

ENSALADAS

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
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	T		
Ensalada de bacalao con naranja y romesco			T	T					T			T		
Ensalada de queso de cabra			T			T						T		

ENTRANTES

Alcachofas confitadas con virutas de ibérico														
Tartar de atún Balfegó con aguacate			T	T					T					
Ostra del Delta				T							T			
Anchoas del Mediterráneo		T	T	T			T	T	T	T		T		T
Jamón ibérico de bellota														
Sopa de pescado														
Crema de galera									T					

FRITOS

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			
Patatas bravas		T		T				T	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	

PLANCHA

Chipirones a la plancha con espárragos			T	T							T	T		
Sepia del mediterráneo a la plancha			T	T							T	T		
Sardinas a la plancha				T					T					
Langostinos del mediterráneo a la plancha									T		T			T
Gambas rojas									T		T			T
Navajas				T							T			

COCIDOS

Pulpo blanco de Cambrils				T							T			
Almejas estilo marinero			T	T							T	T		
Caracoles de mar				T							T			
Pulpo a la gallega				T							T			

MEJILLONES

Mejillones del Delta al vapor				T							T			
Mejillones del Delta a la marinera			T	T							T	T		
Mejillones del Delta a la vinagreta				T							T			

ARROCES

Paella de marisco														
Arroz de pollo de corral, cigalas y alcachofas														

PLATOS

	Altramucos	Apio	Cacahuets	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
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														
Arroz vegetal con puerro confitado	VEGANO	T		T		T	T	T	T	T	T	T		

FIDEOS

Fideos Rossos														
Fideos negros							T							

COMBINADOS

Fritura				T			T						T	
Especial Pòsit							T						T	
Mariscada											T			
Mariscada completa											T			
Parrillada de verduras	VEGANO		T									T		

CALDERETAS

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

PESCADO

Bacalao gratinado con alioli de membrillo		T		T		T		T	T		T			
Rodaballo al horno con patata Panadera				T				T						
Rape a la plancha y puré de calabaza				T				T						
Lenguado a la plancha con verduras				T				T						

CARNE

Solomillo de vaca madurado				T		T	T	T		T		T		
Costillar de cerdo Duroc asado		T	T		T				T		T			
Maxicanelón de nuestra chef Mercè			T	T				T	T	T	T			

INFANTIL

Rigatoni a la boloñesa														
Nuggets caseros de pollo de corral		T		T		T	T	T	T	T	T	T		
Palitos caseros de pescado				T			T	T				T		
Hamburguesa de ternera ecológica	OPCIÓN SIN GLUTEN	T		T		T		T	T	T	T			

PAN

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

PLATOS

[illegible]

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

[illegible]

HELADOS

Helado infantil			T	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

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

VINO BLANCO

[illegible]

VINO TINTO

[illegible]

VINO ROSADO

[illegible]

ESPUMOSOS

[illegible]

BEBIDAS

	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Gran Juvé & Camps														
Pere Ventura Vintage														
Reverté Electe														
Gramona Innoble														
Freixenet Sin alcohol	SIN ALCOHOL	VEGANO												

CERVEZAS

Estrella Damm														
Daura														
Inedit														
Voll Damm														
AK Damm														
Free Damm	SIN ALCOHOL													
Free Damm Lemon	SIN ALCOHOL													
Free Damm Tostada	SIN ALCOHOL													
Damm Lemon														

SANGRÍAS

Sangría de vino														
Sangría de Cava														

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.