

PLATOS

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

ENSALADAS

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	T	
Ensalada de bacalao con naranja y romesco	OPCIÓN SIN GLUTEN		T	T				T			T	
Ensalada de tomate y ventresca de atún												
Ensalada de queso de cabra		T		T						T		

ENTRANTES

Alcachofas confitadas con virutas de ibérico												
Tartar de atún Balfegó con aguacate	OPCIÓN SIN GLUTEN		T	T				T				
Ostra del Delta			T							T		
Anchoas del Mediterráneo		T	T	T			T	T	T	T	T	T
Jamón de bellota 100% ibérico												
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
Crujiente de pollo de corral	T	T					T	T	T		T	T
Croquetas de pollo rustido			T				T		T	T		
Croquetas de jamón ibérico			T				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	
Gambas rojas							T		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

PLATOS

	Altramueses	Ajo	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
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		
Arroz con pato y setas														
Arroz vegetal con puerro confitado	VEGANO	T	T	T	T	T	T	T	T	T				

FIDEOS Y PASTA

Fideos Rossos														
Fideos negros											T			
Rigatoni a la boloñesa														

COMBINADOS

Fritura				T				T					T	
Especial Pòsit			T										T	
Mariscada												T		
Mariscada completa												T		
Parrillada de verduras	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN	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		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	T	
Costillar de cerdo Ibérico asado		T	T			T					T		T	
Hamburguesa de ternera ecológica	OPCIÓN SIN GLUTEN	T		T			T		T	T	T	T	T	
Maxicanelón de nuestra chef Mercè			T	T	T				T	T	T	T		

PAN

Pan	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN			T		T	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		
Alioli														

PLATOS

Altramujes
Ajo
Cacahuetes
Crustáceos
Frutos secos
Gluten
Huevos
Leche
Moluscos
Mostaza
Pescado
Sésamo
Soja
Sulfitos

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														
Pastel de tiramisú														
Fuet de chocolate negro 70%														T
Mató con crujiente de miel y frutos secos garrapiñados		T												
Carpaccio de piña con crema catalana														
Crema catalana														
Panacota Baileys		T												
Torrija caramelizada		T												
Sorbete de limón	VEGANO													
Café irlandés														

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

VINO TINTO

VINO ROSADO

ESPUMOSOS

BEBIDAS

CERVEZAS

SANGRÍAS

CAFÉ ECOLÓGICO

Mediterráneo							
Descafeinado							

INFUSIONES ECOLÓGICAS

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.