

PLATOS

Altramuzes Apio Cacahuétes 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			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			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					
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	

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

PLATOS

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

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

	Altramucés	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
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%														
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														
Café irlandés														

HELADOS

	Altramucés	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Helado infantil			T		T									T
Helado de vainilla														
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa														
Polo de fruta natural, sabor lima limón														
Helado de chocolate, sin lactosa														
Helado de chocolate, sin azúcar														

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.