

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	T	
Ensalada de bacalao con naranja y romesco										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														
Alcachofas confitadas con virutas de ibérico															
Tartar de atún Balfegó con aguacate															
Ostra del Delta															
Anchoas del Mediterráneo		T	T	T				T	T	T	T		T		T
Jamón de bellota 100% ibérico															
Sopa de pescado															
Crema de galera															

FRITOS

Calamares a la romana															
Boquerones fritos															
Puntilla															
Calamar mediterráneo a la andaluza															
Patatas bravas		T													
Buñuelos de bacalao															
Crujiente de pollo de corral		T													
Croquetas de pollo rustido															
Croquetas de jamón ibérico															

PLANCHA

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

PULPO Y MÁS

Pulpo blanco de Cambrils															
Pulpo a la gallega															
Pulpo con alioli de pimentón de la vera y migas de romesco															
Almejas estilo marinero															
Caracoles de mar															

MEJILLONES

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

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.