

PLATS

FREDS

	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Esqueixada de bacallà			T					T					
Amanida russa de Km0	OPCIÓ SENSE GLUTEN	T	T		T				T		T		
Pastanaga de manat brasejada amb hummus, 'migas' de romesco i avellanes DOP Reus			T										
Amanida amb salmó i mango	VEGA		T	T		T	T	T			T	T	
Amanida de tomàquets amb salsa de xili groc	VEGA	T					T						
Amanida verda amb llavors	VEGA		T	T							T		
Pebrot a la brasa amb bacallà			T										
Tàrtar de tonyina Balfegó amb alvocat	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T	T			T	T					
Anxoves de Vinaròs		T	T	T		T	T	T	T		T		T
Musclos del Delta a la vinagreta de vermut			T							T			
Ostra del Delta			T							T			
Carpaccio de tonyina Balfegó amb 3 amaniments		T	T		T			T					
Carpaccio de costella de vaca i salsa de parmesà	OPCIÓ SENSE GLUTEN										T		
Pernil de gla 100% ibèric	ECOLÒGIC												
Taula de formatges ecològics	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T			T			T		T	T	T

CALENTS

Crema de galera								T					
Gambes a l'allet								T		T			
Panet de pulled pork		T		T		T			T		T		
Les mandonguilles d'Adolfina		T	T						T		T	T	
La magra amb salsa d'Herminia													
Ous amb filet de vaca a l'allet			T				T	T		T		T	
Ous amb pernil ibèric de gla			T				T	T		T		T	
Tempura de verdures	VEGA	T	T		T	T	T	T	T	T	T		
Braves del Pòsit amb picada de xoriço		T	T				T	T	T	T	T	T	
Cruixent de pollastre de corral		T	T			T	T	T		T	T	T	
Bunyols de bacallà			T			T	T	T				T	
Croquetes de pollastre rostit			T			T		T	T	T			
Croquetes de pernil ibèric			T			T		T	T	T			
Calamar mediterrani a l'andalusa			T				T			T			
Calamars a la romana			T				T			T		T	
Musclos amb cítrics, llorer, all i ceba			T							T			
Musclos amb vi blanc, api, all i julivert			T							T			
Maxicaneló de la nostra xef Mercè			T	T	T			T	T	T	T		
Rigatoni a la bolonyesa								T					
Pa	OPCIÓ SENSE GLUTEN VEGA				T		T	T		T	T	T	
Pa sense gluten													
Pa amb all i oli d'oliva	OPCIÓ SENSE GLUTEN				T			T		T	T		
Pa amb tomàquet i oli d'oliva	OPCIÓ SENSE GLUTEN				T			T		T	T		

PLATS

ARROSSOS

	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Arròs de pollastre de corral, escamarlans i carxofes								T					
Arròs melós amb cranc blau													
Arròs amb sipietes en la seva tinta													
Arròs amb llamàntol													
Arròs fi de marisc													
Arròs Mar i Muntanya amb vel d'ibèric			T							T			
Arròs amb ànec i bolets													
Arròs vegetal amb porro	VEGÀ	T	T		T	T	T	T	T	T	T		
Fideus rossos									T			T	

BRASA

	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Filet de vaca madurada			T			T	T	T		T		T	
Hamburguesa de vedella ecològica	OPCIÓ SENSE GLUTEN	T	T			T		T	T	T	T		
Costella de porc Ibèric rostida		T	T		T				T		T		
Secret ibèric			T								T		
Pop amb allioli de pebre vermell de la Vera i "migas" de romesco			T								T		
Calamar mediterrani		T	T	T		T			T	T	T		
Bacallà amb allioli de codony		T		T				T	T		T		
Llobarro salvatge amb verdures i vinagreta cítrica			T					T					
Sardines			T					T					
Verdures Km0	OPCIÓ SENSE GLUTEN VEGÀ		T			T	T		T		T	T	
Alvocat amb pico de gallo i ceviche vegetal	VEGÀ ECOLÒGIC												
Carxofes amb encenalls d'ibèric													

SALSES

	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Romesco			T			T	T		T		T	T	
Allioli													

POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Bunyols de cafè de la Maria		T	T	T	T				T	T	T	T	T
Brownie de xocolata			T								T		
Pastís artesà de formatge eco amb melmelada de maduixa i pebre de Sichuan												T	
Pastís de pastanaga, te matxa i pol·len			T								T	T	
Pinya a la brasa amb salsa de maracujà	VEGÀ												
Pa amb xocolata, oli i sal	OPCIÓ SENSE GLUTEN	T	T			T			T		T		T
Torrija caramel·litzada			T						T		T		
Gelat de quefir i llima amb galeta artesana cruixent	OPCIÓ SENSE GLUTEN	T				T			T				T
Gelat de vainilla													
Polo de fruita natural, sabor coco i maduixa	VEGÀ			T									
Polo de fruita natural, sabor llima llimona	VEGÀ												

BEGUDES

Api Cacauets Crustacis Fruits secs Gluten Ous Llet Mol·luscs Mostassa Peix Sèsam Soja Sulfit

VI BLANC

		Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfit
Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta	ECOLÒGIC													
Aproppòsit Malvasia														
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant														
Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta	ECOLÒGIC													
Aproppòsit Xarel·lo D.O. Penedès	ECOLÒGIC													
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta	ECOLÒGIC													
Aproppòsit Parellada D.O. Conca de Barberà	ECOLÒGIC													
Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès	ECOLÒGIC													
Petites estones														
Rebels de Batea														
El Terrat														
Les Brugueres														
Grimau Chardonnay														
Via Edetana														
Clos Ancestral	ECOLÒGIC													
Excellens Verdejo	VEGÀ													
Torre la Moreira	VEGÀ													
La Capilla Blanco														
Finca Montico	ECOLÒGIC													
Lagar de Cervera														
Pazo de San Mauro														
Mar de Frades Albariño														
Godeval Cepas Vellas														

VI NEGRE

		Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfit
Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà	ECOLÒGIC													
Aproppòsit D.O.Q. Priorat	ECOLÒGIC													
Les Brugueres														
Excellens Cuvée Especial	VEGÀ													
Finca San Martín														
Condado de Oriza														
El Senat del Montsant														
LAN 7 metros														
Viña Mayor Crianza														
La Capilla Crianza														
Trus Criança														
Marqués de Vargas Reserva														
Tinto de verano														

La composició dels nostres plats pot patir modificacions, pel que aquesta informació està en constant revisió.

Sol·licita als restaurants el document informatiu sobre al·lèrgens, que prevaldrà davant de qualsevol discrepància amb aquesta versió.

Basant-nos en el Reglament (UE) 1169/2011, de 25 d'octubre, i per a cada grup d'al·lèrgens contemplats en l'Annex II del RIAC, et detallem en el present document d'al·lèrgens la presència de cada un d'ells en els nostres plats.

Per realitzar aquest document s'han demanat fitxes tècniques de cadascuna de les nostres matèries primeres als nostres proveïdors amb declaració d'ingredients i de traces i hem identificat les potencials contaminacions creuades pel procés d'elaboració habitual de cada plat.

Si pateixes una al·lèrgia o intolerància alimentària a algun d'aquests 14 al·lèrgens o qualsevol altre, fes-ho saber per poder activar els protocols de seguretat corresponents.

Creiem convenient advertir que, malgrat el nostre elevat grau de conscienciació i compromís en la gestió d'al·lèrgens, la nostra cuina no està segmentada en àrees independents per a cada grup d'al·lèrgens, cosa que ens impossibilita garantir al 100% l'absència de contaminacions creuades, tot i que sí que garantim la màxima cura en què aquestes no es donin.

Aquest establiment, així com tots els del grup El Pòsit, està associat a l'Associació de Celíacs de Catalunya i disposem de personal format en restauració sense gluten.

El nostre personal de cuina està format en la manipulació d'aliments amb especial èmfasi en la gestió d'al·lèrgens.