

PLATS

FREDS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Esqueixada de bacallà				T					T					
Amanida russa de Km0		T	T		T					T		T		
Pastanaga de manat brasejada amb hummus, 'migas' de romesco i avellanes DOP Reus			T											
Amanida amb salmó i mango			T	T			T	T	T			T	T	
Amanida de tomàquets amb salsa de xili groc		T						T						
Amanida verda amb llavors			T		T							T		
Pebrot a la brasa amb bacallà				T										
Tàrtar de tonyina Balfegó amb alvocat			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												T		
Pernil de gla 100% ibèric														
Taula de formatges ecològics			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		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					T		T	T		T		T	T	
Pa sense gluten														
Pa amb all i oli d'oliva					T			T		T		T		
Pa amb tomàquet i oli d'oliva					T			T		T		T		

PLATS

ARROSSOS

	Tramussos	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

	Tramussos	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		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		T		
Llobarro salvatge amb verdures i vinagreta cítrica				T					T					
Sardines				T					T					
Verdures Km0			T				T	T		T		T	T	
Alvocat amb pico de gallo i ceviche vegetal														
Carxofes amb encenalls d'ibèric														

SALSES

	Tramussos	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

	Tramussos	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														
Pa amb xocolata, oli i sal		T	T				T			T		T		T
Torrija caramel·litzada			T							T		T		
Gelat de quefir i llima amb galeta artesana cruixent	T						T			T				T
Gelat de vainilla														
Polo de fruita natural, sabor coco i maduixa					T									
Polo de fruita natural, sabor llima llimona														

BEGUDES

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

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 D-12															
LAN 7 metros															
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.