



# PLATS

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

## MUSCLOS

Musclos del Delta al vapor				T																
Musclos del Delta a la marinera			T	T				T	T				T	T	T	T				
Musclos del Delta a la vinagreta de vermut				T											T					

## ARROSSOS

Paella de marisc																				
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 Senyoret																				
Arròs Mar i Muntanya amb vel d'ibèric																				
Arròs amb ànec i bolets																				
Arròs vegetal amb porro																				

VEGÀ

## FIDEUS I PASTA

Fideus rossos																				
Fideus negres																				
Rigatoni a la bolonyesa																				

## COMBINATS

Fregits																				
Especial Pòsit																				
Mariscada																				
Mariscada completa																				
Graellada de verdures																				

OPCIÓ SENSE GLUTEN VEGÀ

## CALDERETES

Caldereta de llamàntol																				
Romescada amb rap																				
Sarsuela de peix i marisc																				

## PEIX

Bacallà amb allioli de codony																				
Turbot al forn amb patata Panadera																				
Rap a la planxa i puré de carabassa																				
Llenguado a la planxa amb verdures																				

## CARN

Filet de vaca madurada																				
Costella de porc Ibèric rostida																				
Hamburguesa de vedella ecològica																				
Maxicaneló de la nostra xef Mercè																				

OPCIÓ SENSE GLUTEN

# PLATS

## PA

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

## SALSSES

Romesco			T	■	■	T	T		T		T	T	■
Allioli						■							■

## POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

Bunyols de cafè de la Maria		T	T	T	T	■	■	T	T	T	T	T	T
Brownie de xocolata			T	■	■	■	■				T	■	■
Pastís artesà de formatge eco amb mermelada de maduixa i pebre de Sichuan						■	■					T	
Pastís de tiramisú					■	■	■		T			■	■
Fuet de xocolata negra 70%		T	■	■	■	■	■		T		T	■	■
Mató amb cruixent de mel i fruits secs garapinyats			T	■	■	■	■				T		
Carpaccio de pinya amb crema catalana						■	■						
Crema catalana						■	■						
Panacota Baileys			T	■	■	■	■		T		T	■	■
Torrija caramel·litzada			T	■	■	■	■		T		T		
Sorbet de llimona													
Cafè irlandès							■					■	■

## GELATS

Gelat infantil			T	T	■	■	■					T	
Gelat de vainilla					■	■	■						
Polo de fruita natural, sabor coco i maduixa				T									
Polo de fruita natural, sabor llima llimona													
Gelat de xocolata, sense lactosa				T								■	
Gelat de xocolata, sense sucre				T		■	■						





**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.