

PLATS

MUSCLOS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Musclos del Delta al vapor				T							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

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
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				T							T			
Arròs d'ànec del Delta de l'Ebre		T	T				T	T		T		T		
Arròs vegetal amb porro	VEGA	T		T		T	T	T	T	T	T	T		

FIDEUS I PASTA

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Fideus rossos										T				T
Fideus negres							T			T				T
Rigatoni a la bolonyesa								T						

COMBINATS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Fregits				T				T						T
Especial Pòsit			T									T		
Mariscada											T			
Mariscada completa											T			
Graellada de verdures	OPCIÓ SENSE GLUTEN	VEGA		T			T	T		T		T	T	

CALDERETES

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Caldereta de llamàntol				T					T			T		
Romescada amb rap				T			T	T		T		T	T	
Sarsuela de peix i marisc														

PEIX

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Bacallà amb allioli de codony		T		T		T			T	T		T		
Turbot al forn amb patata Panadera				T					T					
Rap a la planxa i puré de carabassa				T					T					
Llenguado a la planxa amb verdures				T					T					

CARN

	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	
Costella de porc Ibèric rostida		T	T			T				T		T		
Hamburguesa de vedella ecològica	OPCIÓ SENSE GLUTEN	T		T			T		T	T	T	T		
Maxicaneló de la nostra xef Mercè			T	T	T				T	T	T	T		

PLATS

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

BEGUDES

		Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
VI BLANC															
Primer Apropòsit D.O. Terra Alta	ECOLÒGIC														
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant	ECOLÒGIC														
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta	ECOLÒGIC														
Apropòsit Malvasia															
Apropòsit Macabeu D.O. Tarragona	ECOLÒGIC														
Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès	VEGÀ ECOLÒGIC														
Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta	ECOLÒGIC														
Apropòsit Parellada D.O. Conca de Barberà	ECOLÒGIC														
Apropòsit 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															
Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	ECOLÒGIC														
Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Terra Alta	ECOLÒGIC														
Apropòsit D.O.Q. Priorat	ECOLÒGIC														
Apropòsit Trepal D.O. Conca de Barberà	ECOLÒGIC														
Les Brugueres															
Excellens Cuvée Especial	VEGÀ														
Finca San Martín															
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.