

PLATOS

FRÍOS

	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Esqueixada de bacalao			T					T					
Ensaladilla de Km0	OPCIÓN SIN GLUTEN	T	T		T				T		T		
Zanahoria manojo braseada con hummus, migas de romesco y avellanas DOP Reus	VEGANO		T										
Ensalada de salmón y mango		T	T	T		T	T	T			T	T	
Ensalada de tomates con salsa de ají amarillo	VEGANO	T					T						
Ensalada verde con semillas	VEGANO		T	T							T		
Pimiento a la brasa con bacalao			T										
Tartar de atún Balfegó con aguacate	OPCIÓN SIN GLUTEN		T	T			T	T					
Anchoas de Vinaròs		T	T	T		T	T	T	T		T		T
Mejillones del Delta a la vinagreta de vermul			T							T			
Ostra del Delta			T							T			
Carpaccio de atún Balfegó con 3 aliños		T	T		T			T					
Carpaccio de chuleta de vaca y salsa de parmesano	OPCIÓN SIN GLUTEN										T		
Jamón de bellota 100% ibérico	ECOLÓGICO												
Tabla de quesos ecológicos	OPCIÓN SIN GLUTEN		T			T			T		T	T	T

CALIENTES

Crema de galera								T					
Gambas al ajillo								T		T			
Mollete de pulled pork		T		T		T			T		T		
Las albóndigas de Adolfinia		T	T						T		T	T	
La magra en salsa de Herminia													
Huevos con solomillo al ajillo			T				T	T		T		T	
Huevos con jamón ibérico de bellota			T				T	T		T		T	
Tempura de verduras	VEGANO	T	T		T	T	T	T	T	T	T		
Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo		T	T				T	T	T	T	T	T	
Crujiente de pollo de corral		T	T			T	T	T		T	T	T	
Buñuelos de bacalao			T			T	T	T				T	
Croquetas de pollo rustido			T			T		T	T	T			
Croquetas de jamón ibérico			T			T		T	T	T			
Calamar mediterráneo a la andaluza			T				T			T			
Calamares a la romana			T				T			T		T	
Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla			T							T			
Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil			T							T			
Maxicanelón de nuestra chef Mercè			T	T	T			T	T	T	T		
Rigatoni a la boloñesa								T					
Pan	OPCIÓN SIN GLUTEN VEGANO				T		T	T		T		T	
Pan sin gluten													
Pan con ajo y aceite de oliva	OPCIÓN SIN GLUTEN				T			T		T			
Pan con tomate y aceite de oliva	OPCIÓN SIN GLUTEN				T			T		T			

PLATOS

Apio
Cacahuetes
Crustáceos
Frutos secos
Gluten
Huevos
Leche
Moluscos
Mostaza
Pescado
Sésamo
Soja
Sulfitos

ARROCES

Arroz de pollo de corral, cigalas y alcachofas									T									
Arroz meloso con cangrejo azul																		
Arroz con sepietas en su tinta																		
Arroz con bogavante																		
Arroz fino de marisco																		
Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico				T										T				
Arroz con pato y setas																		
Arroz vegetal con puerro	VEGANO	T		T				T	T	T	T	T	T	T	T	T		
Fideos Rossos																		T

BRASA

Solomillo de vaca madurada				T				T	T	T			T				T	
Hamburguesa de ternera ecológica	OPCIÓN SIN GLUTEN	T		T				T			T	T	T	T	T			
Costillar de cerdo Ibérico asado		T	T					T					T				T	
Secreto ibérico				T													T	
Pulpo con alioli de pimentón de la vera y migas de romesco				T													T	
Calamar mediterráneo		T	T	T				T					T	T	T			
Bacalao con alioli de membrillo		T		T				T				T	T				T	
Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica				T									T					
Sardinas				T									T					
Verduras Km0	OPCIÓN SIN GLUTEN VEGANO		T						T	T			T			T	T	
Aguacate con pico de gallo y ceviche vegetal	VEGANO ECOLÓGICO																	
Alcachofas con virutas de ibérico																		

SALSAS

Romesco				T						T	T		T			T	T	
Alioli																		

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

Buñuelos de café de la María			T	T	T	T							T	T	T	T	T	T
Brownie de chocolate				T													T	
Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa y pimienta de Sichuan																		T
Pastel de zanahoria, té matcha y polen				T													T	T
Piña a la brasa con salsa de maracuyá	VEGANO																	
Pan con chocolate, aceite y sal	OPCIÓN SIN GLUTEN		T	T									T			T		T
Torrija caramelizada				T										T		T		
Helado de kéfir y lima con galleta artesana crujiente	OPCIÓN SIN GLUTEN	T												T				T
Helado de vainilla																		
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa	VEGANO																	
Polo de fruta natural, sabor lima limón	VEGANO																	

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.