

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 vermouth				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

		Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Crema de galera									T					
Gambas al ajillo									T		T			
Mollete de pulled pork		T			T		T			T		T		
Las albóndigas de Adolfina		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	T	
Pan sin gluten														
Pan con ajo y aceite de oliva	OPCIÓN SIN GLUTEN				T			T		T		T		
Pan con tomate y aceite de oliva	OPCIÓN SIN GLUTEN				T			T		T		T		

PLATOS

ARROCES

		Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
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		
Fideos Rossos										T			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		
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		T
Torrija caramelizada			T							T		T		
Helado de kéfir y lima con galleta artesana crujiente	OPCIÓN SIN GLUTEN	T					T			T				T
Helado de vainilla														
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa	VEGANO				T									
Polo de fruta natural, sabor lima limón	VEGANO													

BEBIDAS

VINO BLANCO

		Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta	ECOLÓGICO													
Aproppòsit Malvasia														
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant														
Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta	ECOLÓGICO													
Aproppòsit Xarel·lo D.O. Penedès	ECOLÓGICO													
Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta	ECOLÓGICO													
Aproppòsit Parellada D.O. Conca de Barberà	ECOLÓGICO													
Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès	ECOLÓGICO													
Petites estones														
Rebels de Batea														
El Terrat														
Les Brugueres														
Grimau Chardonnay														
Via Edetana														
Clos Ancestral	ECOLÓGICO													
Excellens Verdejo	VEGANO													
Torre la Moreira	VEGANO													
La Capilla Blanco														
Finca Montico	ECOLÓGICO													
Lagar de Cervera														
Pazo de San Mauro														
Mar de Frades Albariño														
Godeval Cepas Vellas														

VINO TINTO

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà	ECOLÓGICO													
Aproppòsit D.O.Q. Priorat	ECOLÓGICO													
Les Brugueres														
Excellens Cuvée Especial	VEGANO													
Finca San Martín														
Condado de Oriza														
El Senat del Montsant														
LAN 7 metros														
Viña Mayor Crianza														
La Capilla Crianza														
Trus Crianza														
Marqués de Vargas Reserva														
Tinto de verano														

BEBIDAS

VINO ROSADO

Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant																			
Aproppòsit Ancestral Rosado	ECOLÓGICO																		
Flors i Violes																			

ESPUMOSOS

Aproppòsit Brut Nature Gran Reserva																			
Gramona Ca La Mar Mustillant	ECOLÓGICO																		
Gran Juvé & Camps																			
Pere Ventura Vintage																			
Reverté Electe																			
Gramona Innoble	ECOLÓGICO																		
Freixenet Sin alcohol	VEGANO SIN ALCOHOL																		

SANGRÍAS

Sangría de vino																			
Sangría de cava																			

COCTELERÍA

Propòsit																			
Fresito																			
Moscow Mule																			
Mojito																			
Piña colada																			
Daiquiri de fresa																			
Daiquiri de maracuyá																			
Moscow Mule, sin alcohol	SIN ALCOHOL																		
Mojito, sin alcohol	SIN ALCOHOL																		
Piña colada, sin alcohol	SIN ALCOHOL																		

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.