

PLATOS

PAN

	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Pan				T	■	T	T		T		T	T	
Pan sin gluten					■	■							
Pan con ajo y aceite de oliva				T	■		T		T		T		
Pan con tomate y aceite de oliva				T	■		T		T		T		

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 tiramisú					■	■	■		T			■	■
Fuet de chocolate negro 70%		T	■	■	■	■	■		T		T	■	■
Mató con crujiente de miel y frutos secos garrapiñados			T	■	■	■	■				T		
Carpaccio de piña con crema catalana					■	■	■						
Crema catalana					■	■	■						
Panacota Baileys			T	■	■	■	■		T		T	■	■
Torrija caramelizada			T	■	■	■	■		T		T		
Sorbete de limón													
Café irlandés							■					■	■

HELADOS

Helado infantil			T	T	■	■	■					T	
Helado de vainilla					■	■	■						
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa				T									
Polo de fruta natural, sabor lima limón													
Helado de chocolate, sin lactosa				T								■	
Helado de chocolate, sin azúcar				T		■	■						

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.