

PLATOS

PAN

	Altramuces	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		■	■						

BEBIDAS

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

VINO BLANCO

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 Trepal D.O. Conca de Barberà	ECOLÓGICO																	
Aproppòsit D.O.Q. Priorat	ECOLÓGICO																	
Les Brugueres																		
Excellens Cuvée Especial	VEGANO																	
Finca San Martín																		
El Senat del Montsant																		
LAN D-12																		
LAN 7 metros																		
La Capilla Crianza																		
Trus Crianza																		
Marqués de Vargas Reserva																		
Tinto de verano																		

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.