

PLATOS

ENSALADAS

	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Ensalada verde con semillas			T								T		
Ensalada de salmón y mango		T	T	T		T	T	T			T	T	
Ensalada con melón y gambas			T		T			T		T	T		
Ensalada de bacalao con naranja y romesco	OPCIÓN SIN GLUTEN		T	T		T	T	T	T		T	T	
Ensalada de tomate y ventresca de atún													
Ensalada de queso de cabra			T		T						T		

ENTRANTES

Tomate, burrata y salsa de ají amarillo	T												
Alcachofas con virutas de ibérico													
Tartar de atún Balfegó con aguacate	OPCIÓN SIN GLUTEN		T	T			T	T					
Ostra del Delta				T						T			
Anchoas del Mediterráneo		T	T	T		T	T	T	T		T		T
Jamón de bellota 100% ibérico	ECOLÓGICO												
Sopa de pescado													
Crema de galera								T					

FRITOS

Calamares a la romana				T				T		T		T	
Boquerones fritos				T			T	T	T			T	
Puntilla				T			T	T		T		T	
Calamar mediterráneo a la andaluza				T				T		T			
Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo		T		T				T	T	T	T	T	
Crujiente de pollo de corral		T		T			T	T	T		T	T	
Buñuelos de bacalao				T			T	T	T			T	
Croquetas de pollo rustido				T			T		T	T			
Croquetas de jamón ibérico				T			T		T	T	T		

PLANCHA

Chipirones a la plancha con espárragos				T	T					T	T		
Sepia del mediterráneo a la plancha				T	T					T	T		
Sardinas				T				T					
Langostinos del mediterráneo a la plancha								T		T			T
Gambas rojas								T		T			
Navajas				T						T			

PULPO Y MÁS

Pulpo blanco de Cambrils				T						T			
Pulpo con alioli de pimentón de la vera y migas de romesco				T							T		
Almejas estilo marinero				T	T		T	T		T	T	T	
Caracoles de mar				T						T			

PLATOS

MEJILLONES

Mejillones del Delta al vapor				T																
Mejillones del Delta a la marinera			T	T			T	T			T	T	T	T						
Mejillones del Delta a la vinagreta de vermouth				T									T							

ARROCES

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

FIDEOS Y PASTA

Fideos Rossos																				
Fideos negros																				
Rigatoni a la boloñesa																				

COMBINADOS

Fritura				T				T												
Especial Pòsit			T																	
Mariscada																				
Mariscada completa																				
Parrillada de verduras			T					T	T		T			T		T	T			

CALDERETAS

Caldereta de bogavante			T																	
Romescada con rape			T					T	T		T			T		T	T			
Zarzuela de pescado y marisco																				

PESCADO

Bacalao con alioli de membrillo			T		T		T				T	T				T				
Rodaballo al horno con patata Panadera					T						T									
Rape a la plancha y puré de calabaza					T						T									
Lenguado a la plancha con verduras					T						T									

CARNE

Solomillo de vaca madurada				T			T	T	T			T				T				
Costillar de cerdo Ibérico asado			T	T			T					T				T				
Hamburguesa de ternera ecológica			T		T			T			T	T	T	T	T					
Maxicanelón de nuestra chef Mercè			T	T	T						T	T	T	T	T					

PLATOS

PAN

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

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	VEGANO													
Café irlandés														

HELADOS

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

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														
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																

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.