

PLATOS

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

ENSALADAS

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			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			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														
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	
Calamar mediterráneo a la andaluza				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
Buñuelos de bacalao				T				T	T	T				T
Croquetas de pollo rustido				T				T		T	T			
Croquetas de jamón ibérico				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
Caracoles de mar				T									T	

PLATOS

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

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 vermú				T											T					

ARROCES

Paella de marisco																				
Arroz de pollo de corral, cigalas y alcachofas													T							
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 de pato del Delta de l'Ebre			T	T						T	T			T			T			
Arroz vegetal con puerro										T	T	T	T	T	T	T	T	T		

VEGANO

FIDEOS Y PASTA

Fideos Rossos																				
Fideos negros																				
Rigatoni a la boloñesa																				

COMBINADOS

Fritura																				
Especial Pòsit																				
Mariscada																				
Mariscada completa																				
Parrillada de verduras																				

OPCIÓN SIN GLUTEN VEGANO

CALDERETAS

Caldereta de bogavante																				
Romescada con rape																				
Zarzuela de pescado y marisco																				

PESCADO

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

CARNE

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

OPCIÓN SIN GLUTEN

PLATOS

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

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

VINO BLANCO

Primer Apropòsit D.O. Terra Alta	ECOLÓGICO																			
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant	ECOLÓGICO																			
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta	ECOLÓGICO																			
Apropòsit Malvasia																				
Apropòsit Macabeu D.O. Tarragona	ECOLÓGICO																			
Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès	VEGANO ECOLÓGICO																			
Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta	ECOLÓGICO																			
Apropòsit Parellada D.O. Conca de Barberà	ECOLÓGICO																			
Apropòsit 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

Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	ECOLÓGICO																			
Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Terra Alta	ECOLÓGICO																			
Apropòsit D.O.Q. Priorat	ECOLÓGICO																			
Apropòsit Trepal D.O. Conca de Barberà	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.