



# PLATOS

	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
<b>ARROCES</b>													
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 con pato y setas								■					■
Arroz vegetal con puerro	VEGANO	T	T		T	T	T	T	T	T	T	■	■

## FIDEOS Y PASTA

Fideos Rossos		■		■		■		■	T	■			T
Fideos negros		■				T		■	T	■			T
Maxicanelón de nuestra chef Mercè		■	T	T	T			T	T	T	T	■	■
Rigatoni a la boloñesa					■	■	T						■

## COMBINADOS

Fritura				T		■	T	■		■			T
Especial Pòsit			T	■	■						T		■
Mariscada				■				■		T			■
Mariscada completa				■				■		T			■

## CALDERETAS

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

## PESCADO

Rape a la plancha y puré de calabaza				T			■	T	■	■			■
Lenguado a la plancha con verduras				T				T		■			■
Bacalao en suquet de pescador		■		■				T		■			■

## BRASA DE MAR

Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica				T				T		■			■
Sardinas				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		■
Rodaballo. Recomendado 2 personas				T				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.