

PLATOS

	Altramucuz	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													
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					

RACIONES

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	T	
Crujiente de pollo de corral		T		T			T	T	T		T	T	T	
Buñuelos de bacalao				T			T	T	T				T	
Croquetas de pollo rustido				T			T		T	T	T			
Croquetas de jamón ibérico				T			T		T	T	T			
Sepia del mediterráneo a la plancha			T	T							T	T		
Langostinos del mediterráneo a la plancha									T		T			T
Gambas rojas									T		T			
Navajas				T							T			
Almejas estilo marinero			T	T			T	T		T	T	T	T	
Caracoles de mar				T							T			

MEJILLONES

Mejillones del Delta al vapor				T							T			
Mejillones del Delta a la marinera			T	T			T	T		T	T	T	T	
Mejillones del Delta a la vinagreta de vermicel				T							T			
Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil				T							T			
Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla				T							T			

PLATOS

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

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		■			■

BEBIDAS

VINO BLANCO

		Altramucos	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Primer Apropòsit D.O. Terra Alta	ECOLÓGICO														
Apropòsit Malvasia															
Apropòsit Macabeu D.O. Tarragona	ECOLÓGICO														
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant	ECOLÓGICO														
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta	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														
El Terrat															
Petites estones															
Rebels de Batea															
Via Edetana															
Les Brugueres															
Grimau Chardonnay															
Clos Ancestral	ECOLÓGICO														
Excellens Verdejo	VEGANO														
La Capilla Blanco															
Finca Montico	ECOLÓGICO														
Torre la Moreira	VEGANO														
Lagar de Cervera															
Mar de Frades Albariño															
Pazo de San Mauro															
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															
El Senat del Montsant															
Finca San Martín															
LAN D-12															
Excellens Cuvée Especial	VEGANO														
LAN 7 metros															
Marqués de Vargas Reserva															
La Capilla Crianza															
Trus Crianza															
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.