

PLATS

Tramussos
 Api
 Cacauets
 Crustacis
 Fruits secs
 Gluten
 Ous
 Llet
 Mol·luscs
 Mostassa
 Peix
 Sèsam
 Soja
 Sulfit

FREDS

Salmó marinat amb Crème fraîche	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T	T						T								
Esqueixada de bacallà				T						T								
Amanida russa de Km0	OPCIÓ SENSE GLUTEN																	
Amanida verda amb llavors	VEGÀ		T															
Pebrot a la brasa amb bacallà				T														
Guacamole amb nachos d'elaboració pròpia	VEGÀ	T																
Hummus amb vegetals cruixents	VEGÀ																	
Tàrtar de tonyina Balfegó amb avocat	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T	T						T								
Sardina fumada per fricció de llenya seca				T						T								
Anxoves de Vinaròs			T	T						T								
Musclos amb vinagreta de vermut				T														
Ostra del Delta				T														
Ostra en ceviche				T														
Carpaccio de tonyina Balfegó amb 3 amaniments				T						T								
Carpaccio de costella de vaca i salsa de parmesà	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T	T						T								
Coca de tonyina Balfegó	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T						T								
Coca d'anxoves de Vinaròs	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T	T						T								
Coca de sardina fumada per fricció de llenya seca	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T						T								
Pernil ibèric de gla																		
Taula de formatges ecològics	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T															
Olives "cachonditas"	VEGÀ																	

CALENTS

Gambes a l'allet										T		T						
Brioix de pulled pork				T						T								
Pebrot de Padrón				T						T	T	T						
Les mandonguilles d'Adolfina			T							T								
La magra amb salsa d'Herminia																		
La nostra rosta	OPCIÓ SENSE GLUTEN				T													
Ous amb pernil ibèric de gla				T						T	T							
Ous amb botifarró ecològic amb ceba				T						T	T							
Braves del Pòsit amb picada de xoriço ibèric				T						T	T							
Calamar mediterrani a l'andalusa				T						T								
Calamars a la romana				T						T								
Cruixent de pollastre de corral				T						T	T	T						
Tempura de verdures	VEGÀ			T						T	T	T						
Croquetes de pernil ibèric				T						T								
Croquetes de pollastre rostit				T						T								
Bunyols de bacallà				T						T	T	T						
Coca de filet de vaca madurada	OPCIÓ SENSE GLUTEN																	
Coca de secret ibèric a la brasa	OPCIÓ SENSE GLUTEN																	
Botifarró ecològic amb ceba	OPCIÓ SENSE GLUTEN				T					T	T							
Musclos amb cítrics, llorer, all i ceba				T														
Musclos amb vi blanc, api, all i julivert				T														
Maxicaneló de la nostra xef Mercè		T		T	T													
Pa	OPCIÓ SENSE GLUTEN																	
Pa sense gluten																		

PLATS

Tramussos
Api
Cacauets
Crustacis
Fruits secs
Gluten
Ous
Llet
Mol·luscs
Mostassa
Peix
Sèsam
Soja
Sulfits

Pa amb all i oli d'oliva	OPCIÓ SENSE G	VEGÀ					T			T	T					T	T	
Pa amb tomàquet i oli d'oliva	VEGÀ	OPCIÓ SENSE GLUTEN					T			T	T					T	T	

ARROSSOS

Arròs melós amb cranc blau del Delta																		
Arròs amb sipietes en la seva tinta																		
Arròs fi de marisc																		
Arròs amb llamàntol																		
Arròs Mar i Muntanya amb vel d'ibèric							T									T		
Arròs amb ànec i bolets																		
Arròs vegetal amb porro a la brasa		VEGÀ																T
Fideus rossos																		

BRASA

Hamburguesa de vedella ecològica	OPCIÓ SENSE GLUTEN					T				T		T		T				
Costella de porc Duroc rostida						T												
Secret ibèric						T												
Filet de vaca madurat										T	T	T				T		T
Pota de pop																		T
Calamar mediterrani																		T
Llobarro salvatge amb verdures i vinagreta cítrica																		
Sardines																		
Verdures Km0	VEGÀ	OPCIÓ SENSE GLUTEN																T
Alvocat ecològic amb pico de gallo i ceviche vegetal		VEGÀ																
Gírgola ecològica del Montseny i avellana DOP Reus		VEGÀ																
Carxofes amb encenalls d'ibèric																		

SALSES

Romesco																		
Allioli																		

POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

Bunyols de cafè de la Maria																		
Pastís de pastanaga, te matxa i pol·len																		
Pinya a la brasa amb salsa de maracujà																		
Pastís artesà de formatge eco amb melmelada de maduixa i pebre de Sichuan																		
Pa amb xocolata, oli i sal																		
Brownie de xocolata																		
Gelat de quefir i llima amb galeta artesana cruixent																		
Gelat de vainilla																		
Polo de fruita natural, sabor llima llimona																		
Polo de fruita natural, sabor coco i maduixa																		

BEGUDES

Tramussos
Api
Cacauets
Crustacis
Fruits secs
Gluten
Ous
Llet
Mol·luscs
Mostassa
Peix
Sèsam
Soja
Sulfits

VI BLANC

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Apropòsit Malvasia														
Apropòsit Muscat D.O. Terra Alta														
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant														
Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta														
Apropòsit Macabeu D.O. Terra Alta														
Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès														
Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta														
Apropòsit Chardonnay D.O. Penedès														
Rebels de Batea														
Petites estones														
Les Brugueres														
Els Pics														
Grimau Chardonnay														
Mustillant														
El Terrat														
Aura														
Finca Montico														
Torre la Moreira														VEGA
Pazo de San Mauro														
Lagar de Cervera														
Excellens Verdejo														VEGA

VI NEGRE

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Apropòsit Trepat D.O. Conca de Barberà														
Apropòsit D.O.Q. Priorat														
Les Brugueres														
El Senat del Montsant														
Marqués de Vargas Reserva														
Lan D-12														
Trus Criança														
Marqués de Burgos														
Condado de Oriza														
Finca San Martín														
La Capilla Crianza														
Excellens Cuvée Especial														VEGA
Viña Mayor Crianza														
LAN 7 metros														
Tinto de verano														

VI ROSAT

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant														
Flors i Violes														

CAVA. CORPINNAT. ESCUMOSOS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Apropòsit Brut Nature Gran Reserva														
Reverté Electe														

BEGUDES

Tramussos
 Api
 Cacauets
 Crustacis
 Fruits secs
 Gluten
 Ous
 Llet
 Mol·luscs
 Mostassa
 Peix
 Sèsam
 Soja
 Sulfits

Gintònic Nordés																				
Gin tonic 25 Lolita's																				

CAFÈ ECOLÒGIC

Cafè																				
Tallat																				
Cafè amb llet																				
Cappuccino																				
Cafè irlandès																				
Cafè escocès																				

INFUSIONS ECOLÒGIQUES

Darjeeling																				
Estel fugaç																				
Pu Erh Fresh																				
Te verd, gíngebre i llimona																				
Te negre Chai																				
Royal Fruits																				
Camamilla																				
Berbena i menta																				
Rooibos amb taronja																				
Vitalitat																				
Te de canyella																				
Te morú amb herbes																				

La composició dels nostres plats pot patir modificacions, pel que aquesta informació està en constant revisió.

Sol·licita als restaurants el document informatiu sobre al·lèrgens, que prevaldrà davant de qualsevol discrepància amb aquesta versió.

Basant-nos en el Reglament (UE) 1169/2011, de 25 d'octubre, i per a cada grup d'al·lèrgens contemplats en l'Annex II del RIAC, et detallem en el present document d'al·lèrgens la presència de cada un d'ells en els nostres plats.

Per realitzar aquest document s'han demanat fitxes tècniques de cadascuna de les nostres matèries primeres als nostres proveïdors amb declaració d'ingredients i de traces i hem identificat les potencials contaminacions creuades pel procés d'elaboració habitual de cada plat.

Si pateixes una al·lèrgia o intolerància alimentària a algun d'aquests 14 al·lèrgens o qualsevol altre, fes-ho saber per poder activar els protocols de seguretat corresponents.

Creiem convenient advertir que, malgrat el nostre elevat grau de conscienciació i compromís en la gestió d'al·lèrgens, la nostra cuina no està segmentada en àrees independents per a cada grup d'al·lèrgens, cosa que ens impossibilita garantir al 100% l'absència de contaminacions creuades, tot i que sí que garantim la màxima cura en què aquestes no es donin.

Aquest establiment, així com tots els del grup El Pòsit, està associat a l'Associació de Celiacs de Catalunya i disposem de personal format en restauració sense gluten.

El nostre personal de cuina està format en la manipulació d'aliments amb especial èmfasi en la gestió d'al·lèrgens.