

PLATS

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

FREDS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfit
Salmó marinat amb Crème fraîche			T	T					T					
Esqueixada de bacallà				T					T					
Amanida russa de Km0														
Amanida verda amb llavors			T											
Pebrot a la brasa amb bacallà				T										
Guacamole amb nachos d'elaboració pròpia		T												
Hummus amb vegetals cruixents														
Tàrtar de tonyina Balfegó amb avocat			T	T					T					
Sardina fumada per fricció de llenya seca				T					T					
Anxoves de Vinaròs			T	T					T					
Musclos amb vinagreta de vermut				T							T			
Ostra del Delta				T							T			
Ostra en ceviche				T										
Carpaccio de tonyina Balfegó amb 3 amaniments				T					T					
Carpaccio de costella de vaca i salsa de parmesà			T	T					T					
Coca de tonyina Balfegó				T					T					
Coca d'anxoves de Vinaròs			T	T					T					
Coca de sardina fumada per fricció de llenya seca				T					T					
Pernil ibèric de gla														
Taula de formatges ecològics			T									T		
Olives "cachonditas"														

CALENTS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfit
Gambes a l'allet									T		T			
Brioix de pulled pork				T			T			T		T		
Pebrot de Padrón				T			T	T	T		T			
Les mandonguilles d'Adolfina			T					T				T		
La magra amb salsa d'Herminia														
La nostra rosta					T							T		
Ous amb pernil ibèric de gla				T				T	T		T		T	
Ous amb botifarró ecològic amb ceba				T				T	T		T		T	
Braves del Pòsit amb picada de xoriço ibèric				T				T	T		T		T	
Calamar mediterrani a l'andalusa				T				T			T			
Calamars a la romana				T				T			T		T	
Cruixent de pollastre de corral				T				T	T		T		T	
Tempura de verdures				T				T	T		T			
Croquetes de pernil ibèric				T				T			T		T	
Croquetes de pollastre rostit				T				T			T			
Bunyols de bacallà				T				T	T				T	
Coca de filet de vaca madurada														
Coca de secret ibèric a la brasa														
Botifarró ecològic amb ceba					T		T	T		T		T	T	
Musclos amb cítrics, llorer, all i ceba				T							T			
Musclos amb vi blanc, api, all i julivert				T							T			
Maxicaneló de la nostra xef Mercè		T		T	T				T		T			
Pa amb tomàquet i oli d'oliva					T		T	T				T	T	
Pa amb all i oli d'oliva					T		T	T				T	T	

PLATS

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

Pa sense gluten																				
Pa																				

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																				
Arròs amb ànec i bolets																				
Arròs de verdures amb porro confitat																				
Fideus rossos																				

BRASA

Hamburguesa de vedella ecològica																				
Costella de porc Duroc rostida																				
Secret ibèric a la brasa																				
Filet de vaca madurat																				
Pota de pop a la brasa																				
Calamar mediterrani a la brasa																				
Llobarro salvatge amb verdures i vinagreta cítrica																				
Sardines																				
Verdures Km0 a la brasa																				
Alvocat eco a la brasa amb pico de gallo i ceviche vegetal																				
Gírgola ecològica del Montseny i avellana DOP Reus																				
Carxofes a la brasa 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																				
Pa amb xocolata, oli i sal																				
Pastís artesà de formatge eco amb mermelada de maduixa i pebre de Sichuan																				
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
 Sulfit

Gin tonic 25 Lolita's

CAFÈ ECOLÒGIC

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfit
Cafè														
Tallat														
Cafè amb llet														
Cappuccino														
Cafè irlandès														
Cafè escocès														

INFUSIONS ECOLÒGIQUES

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

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.