

En compliment del Reglament (UE) 1169/2011, de 25 d'octubre, i per a cada grup d'al·lèrgens contemplats en l'Annex II del RIAC, et detallam la Carta de Al·lèrgens que contenen cadascun dels nostres plats.

Lamentablement, degut a que no podem segmentar la nostra cuina en àrees independents per a cada grup d'al·lèrgens, no podem assegurar al 100% l'absència de contaminacions creuades, tot i que sí garantim la màxima cura en que aquestes no es produeixin.

La composició dels nostres plats pot patir modificacions pel que aquesta informació està en **CONSTANT REVISIÓ**. Si us plau, sol·licita als restaurants la carta d'al·lèrgens, que prevaldrà davant de qualsevol discrepància amb la versió web.

EL PÒSIT

Restaurant Sostenible

	TRAMUSSOS	API	CACAUETS	CRUSTACIS	FRUITS SECS	GLUTEN	OUS	LLET	MOL·LUSCS	MOSTASSA	PEIX	SÈSAM	SOJA	SULFITS	PENDENT
AMANIDES															
Amanida amb formatge de cabra			T									T	T		
Amanida amb meló i gambes									T		T				
Amanida amb salmó i poma															
Amanida de bacallà amb romesco				T					T			T			
Amanida tèbia amb gules															
Amanida verda amb ventresca de tonyina															
ENTRANTS FREDS															
Carpaccio de salmó i bacallà				T					T						
Gaspatxo												T			
Ostró				T							T				
Torrada d'escalivada amb ventresca i anxoves					T		T	T				T	T		
GRAELLADA															
Graellada de verdures												T			
SOPES															
Crema de galera i escamarlans					T				T		T	T			
Sopa de peix												T		T	
PANS															
Pa												T			
Pa amb all					T		T	T				T	T		
Pa amb tomàquet					T		T	T				T	T		
Pa sense gluten												T			
SALSSES															
All i oli															
Romesco												T			
RACIONS DE FREGITS															
Calamarcets a l'andalusa				T	T		T	T			T		T		
Calamars a la romana				T	T		T	T			T		T		
Musclos al vapor				T							T				
Patates braves naturals				T	T	T		T	T		T				
Puntilla				T	T		T	T			T		T		
Seitons fregits				T	T		T	T	T				T		
RACIONS DE CROQUETES I BUNYOLS															
Bunyols de bacallà				T	T				T				T		
Croquetes d'ibèric				T					T		T		T		
Croquetes de bolets				T					T		T		T		
Croquetes de gambes									T				T		
Croquetes de pollastre				T					T		T		T		

	TRAMUSSOS	API	CACAUETS	CRUSTACIS	FRUITS SECS	GLUTEN	OUS	LLET	MOL·LUSCS	MOSTASSA	PEIX	SÈSAM	SOJA	SULFITS	PENDENT
RACIONS DE MUSCLOS															
Musclos a la marinera				T							T	T			
Musclos a la vinagreta de vermut				T							T				
RACIONS DE CUITS															
Cargols de mar				T							T			T	
Cloïsses estil mariner				T							T	T			
Gules amb cloïsses															
Pop a la gallega				T							T				
RACIONS A LA PLANXA															
Calamarcets planxa amb espaàrrecs i oli d'ametlles				T							T				
Escamarlans									T		T			T	
Gambes blanques									T		T			T	
Gambes vermelles									T		T			T	
Llamàntol									T		T				
Navalles				T							T			T	
Sardines				T					T						
Sípia				T							T				
COMBINATS															
Combinat Complet							T	T				T	T		
Combinat Especial Pòsit					T		T	T					T	T	
Combinat Fregits				T	T		T	T					T		
Combinat Mariscada											T			T	
Combinat Mariscada completa											T			T	
Combinat Normal					T		T	T					T	T	
ARROSSOS 100% NATURALS															
Arròs "Señorito"															
Arròs amb ànec i bolets															
Arròs de costa															
Arròs de poble															
Arròs mediterrani															
Arròs melós amb verdures															
Arròs negre															
Arròs sucós amb llamàntol															
Paella de marisc															
FIDEUS															
Fideus negres							T								
Fideus rossos							T								
SUQUETS DE PEIX															
Lluç a la marinera									T			T			
Romescada de rap												T			
Sarsuela															
INFANTIL															
Fingers casolans de peix				T	T			T	T					T	
Llom amb patates				T	T	T	T	T	T		T				
Macarrons a la bolonyesa							T								
Menú de carn				T					T		T			T	
Menú de peix				T	T				T					T	

