

# PLATS

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

## AMANIDES

Amanida verda amb llavors			T																	
Amanida de tomàquet i ventresca																				
Amanida amb salmó i poma			T	T							T									
Amanida amb meló i gambes			T								T		T							
Amanida de bacallà amb taronja i romesco			T	T							T								T	
Amanida amb formatge de cabra i bacó			T																T	

## ENTRANTS

Carxofes confitades amb encenalls d'ibèric																				
Tàrtar de tonyina Balfegó amb alvocat			T	T							T									
Ostra del Delta				T																
Anxoves			T	T							T									
Pernil ibèric de gla																				
Sopa de peix			T																	T
Crema de galera			T																	

## FREGITS

Calamars a la romana				T							T									
Seitons fregits				T							T	T								T
Puntilla				T							T	T								T
Calamar mediterrani a l'andalusa				T							T									
Patates braves				T							T	T								T
Bunyols de bacallà				T							T									T
Croquetes de pollastre rostit				T							T									
Croquetes de pernil ibèric				T							T									T

## PLANXA

Calamarcets a la planxa amb espàrrecs				T	T															
Sípia del mediterrani a la planxa				T	T															
Sardines a la planxa				T								T								
Llagostins del mediterrani a la planxa												T								T
Gambes vermelles												T								T
Navalles					T															

## CUITS

Pop blanc de Cambrils					T															
Cloïsses estil mariner				T	T															
Caragols de mar					T															
Pop a la gallega					T															

## MUSCLOS

Musclos del Delta al vapor					T															
Musclos del Delta a la marinera				T	T															
Musclos del Delta a la vinagreta					T															

## ARROSSOS

Paella de marisc																				
Arròs melós amb cranc blau del Delta																				

# PLATS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sesam	Soja	Sulfits
Arròs amb sipietes en la seva tinta		■		■			■		■		■			■
Arròs amb llamàntol		■		■					■		■			■
Arròs Senyoret		■		■					■		■			■
Arròs Mar i Muntanya amb vel d'ibèric				T					■		T			
Arròs amb ànec i bolets														■
Arròs de verdures amb porro confitat	VEGÀ				T								T	

## FIDEUS

Fideus rossos		■		■		■		■	■		■			■
Fideus negres		■		■		■	T		■		■			■

## COMBINATS

Fregits				T			■	T	■		■		T	■
Especial Pòsit				■			■	T	■		■		T	■
Mariscada				■					■		T			T
Mariscada completa				■					■		T			T
Graellada de verdures	VEGÀ		T		■	■						T		■

## CALDERETES

Romescada amb rap		■	T	■	■				■		■		T	■
Sarsuela de peix i marisc		■		■					■		■		T	■
Lluç a la marinera		■	T	■	■				■		■		T	■

## PEIX

Rap a la planxa i puré de carabassa			T	T	■			■	T		■			■
Llenguado a la planxa amb verdures				T					T		■			■
Bacallà en suquet de pescador		■		T				■	T		■			■
Lluç al forn amb ametlles i patata			T	T	■				T		■			■

## CARN

Filet de vaca madurat				T			T	T	T		T		T	
Costella de porc Duroc rostida			T		■									■
Maxicaneló de la nostra xef Mercè		T		T	T	■	■	■	T		T			■

## INFANTIL

Macarrons a la bolonyesa					■		T							■
Nuggets casolans de pollastre de corral				T			T	T	T		T		T	■
Bastonets casolans de peix				T			■	T	T		■		T	■
Hamburguesa de vedella ecològica				T			T	T	T		T		T	

## PA

Pa	VEGÀ					■							T	
Pa sense gluten						■								
Pa amb all i oli d'oliva					T	■	T	T					T	T
Pa amb tomàquet i oli d'oliva					T	■	T	T					T	T

## SALSSES

Romesco			T	■	■								T	■
Allioli						■								■

# PLATS

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

## POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Brownie de xocolata			T											
Pastís artesà de formatge eco amb mermelada de maduixa i pebre de Sichuan														
Pastís de tiramisú														
Fuet de xocolata negra 70%													T	
Mató amb cruixent de mel i nous caramel·litzades			T											
Carpaccio de pinya amb crema catalana														
Crema catalana			T		T							T		
Panacota Baileys			T											
Torrija caramel·litzada			T											
Sorbet de llimona														
Cafè irlandès														

## GELATS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits secs	Gluten	Ous	Llet	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Gelat infantil			T		T									
Gelat de vainilla														
Polo de fruita natural, sabor coco i maduixa					T									
Polo de fruita natural, sabor llima llimona														
Gelat de xocolata, sense lactosa					T									
Gelat de xocolata, sense sucre					T									





**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.