

CARTA

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

PER PICAR

Braves amb picada de xoriço ibèric														T	
Hummus casolà amb chips de verdura <small>VEGÀ</small>															
Nachos casolans amb guacamole <small>VEGÀ</small>		T													
Pollastre cruixent amb salsa de mango i curri														T	
Tempura de verdures <small>VEGÀ</small>															
Croquetes casolanes de pollastre															
Foie crocant casolà del Delta de l'Ebre <small>OPCIÓ SENSE GLUTEN</small>			T											T	
Tàrtar de tonyina Balfegó, salmó i avocat				T						T					
Taula de formatges <small>OPCIÓ SENSE GLUTEN</small>			T												
Snacks de verdures <small>VEGÀ</small>															
Calamars a la romana				T										T	T
Calamarcets a l'andalusa				T											T
Puntilla				T										T	T

AMANIDES I BOLS

Amanida verda amb llavors <small>VEGÀ</small>			T												
Amanida Caprese			T												
Bol de salmó amb vinagreta de maraquià			T	T											
Bol de pollastre amb vinagreta d'alfàbrega			T												
Bol de lleties amb vinagreta de miso <small>VEGÀ</small>			T												

MUSCLOS AL GUST

Musclos amb romaní, bitxo i all				T											
Musclos amb cítrics, llorer, all i ceba				T											
Musclos amb vi blanc, api, all i julivert				T											

ARROSSOS I PASTA

Arròs amb cranc blau, melós															
Arròs amb sipietes en la seva tinta															
Arròs fi de marisc															
Arròs amb llamàntol, melós															
Arròs Mar i Muntanya															
Arròs amb ànec i bolets, melós															
Arròs amb verdures, melós <small>VEGÀ</small>															
Fideus rossos mariners															
Espaguetis amb ragú de vedella															

PA

Pa															
Pa sense gluten															
Pa de coca torrat amb tomàquet i oli d'oliva <small>VEGÀ</small>					T			T	T					T	T



NO CONTÉ T TRACES CONTÉ A DETERMINAR

CARTA

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

BRASA DE TERRA

Verdures amb salsa romesco <small>OPCIÓ SENSE GLUTEN VEGÀ</small>			T								T		
Carxofes confitades amb ibèric i parmesà													
Broqueta de pollastre amb arròs salvatge i poma													
Secret ibèric			T										
Hamburguesa casolana Black Angus			T									T	
Costelles de xai i patata baby													
Filet de vedella													
Ribs de Duroc amb salsa mediterrània			T										
Coca casolana de sobrassada i parmesà													

BRASA DE MAR

Sardines de la nostra costa				T					T				
Calamarcets amb espàrregs			T	T							T		
Pop (tentacle) amb parmentier de patata			T	T							T		
Llobarro amb verdures i vinagreta cítrica				T					T		T		
Coca casolana de tonyina Balfegó				T					T				
Filet de tonyina Balfegó				T					T				

POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

Brownie casolà amb gelat			T										
Carpaccio de pinya i coco <small>VEGÀ</small>				T									
Semifred de crema catalana													
Mousse de iogurt, confitura de maduixa i cacau													
Gelat de quefir amb llima <small>OPCIÓ SENSE GLUTEN</small>													
Pa amb xocolata, oli d'oliva i sal													

CAKES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

Pastís Sacher													
Pastís Tatin		T		T					T		T	T	
Pastís de llimona													
Pastís Red velvet													
Pastís de pastanaga		T							T		T	T	
Pastís de formatge													
Pa de pessic de cervesa negra													
Pa de pessic de mandarina													



BEGUDES

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

SMOOTHIES

Smoothie de maduixa, plàtan i vainilla, amb llet												
Smoothie de mango, maracujà, llima i gingebre												
Smoothie de figa violeta i fruits vermells		T			T				T		T	T
Smoothie de pinya, coco i canyella		T			T				T		T	T
Smoothie de kale, avocat, te matcha, llima i gingebre					T							

VINS

Aproppòsit														
Cosechero														
Blanc del Pòsit - Afruitat <small>VEGA</small>														
Blanc del Pòsit - Sec <small>VEGA</small>														
Negre del Pòsit - Jove <small>VEGA</small>														
Negre del Pòsit - Criança <small>VEGA</small>														
Estones PX														
Condado de Oriza														
Herència Altés - Rosat Especial														
Tinto de verano														

CERVESES

Estrella Damm														
Damm Lemon														
Free Damm <small>SENSE ALCOHOL</small>														
Turia														
Voll Damm														
Bock Damm														
AK Damm														
Inedit														
Malquerida														
Daura														
Complot IPA														
INNIS & GUNN The original														
INNIS & GUNN Blood Red Sky														

CÒCTELS - GINTÒNIC

Moscow Mule														
Moscow Mule, sense alcohol <small>SENSE ALCOHOL</small>														
Mojito cubano														
Mojito, sense alcohol <small>SENSE ALCOHOL</small>														
Piña colada, amb piña natural														
Daiquiri granissat de mango, maduixa o coco														



NO CONTÉ
 T TRACES
 CONTÉ
 A DETERMINAR

BEGUDES

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

Gintònic Ginraw Barcelona

Gintònic MG

Gintònic MG Rosa

VERMUT - SPRITZ

Vermut

Vermut Fumat

Spritz Bonanto

Spritz guaiaba

Spritz Cool

SANGRIES

Sangría de vi

Sangría de cava

CAVA

Cuvée Panot Brut Reserva

Cuvée Panot Brut Nature Gran Reserva

Cuvée Panot Rosé Brut

Mini Cordón Negro

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



**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 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.

