

CARTA

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

Conill ibèric confitat amb herbes a la brasa																
Porro a la brasa amb carpaccio de peus de porc																

MUSCLOS AL GUST

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

POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

Brownie de xocolata			T													
Ceviche de fruita de temporada VEGÀ																
Mousse de cítrics i carquinyoli del Pòsit			T													
Pa amb xocolata del Pòsit, oli d'oliva i sal OPCIÓ SENSE GLUTEN			T													
Pa de pessic artesà de xocolata i cervesa																
Pastís de pastanaga		T	T													
Pastel artesano de queso con mermelada																
Pinya a la brasa amb crema de maracujà i llima																
Mató amb cruixent de mel i nous caramel·litzades			T													
Polo de fruita natural, sabor llima llimona VEGÀ																
Polo de fruita natural, sabor coco i maduixa VEGÀ					T											

PA

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



BEGUDES

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

Sangria de cava

CAVA

Cava Gran del Pòsit

Cuvée Panot Brut Nature Gran Reserva

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.

