

	Altramucés	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
PARA PICAR														
Bravas con picadillo de chorizo ibérico		T										T	T	
Hummus clásico con chips de verdura		T					T	T					T	
Nachos caseros con guacamole		T					T	T				T	T	
Pollo crujiente		T										T	T	
Tempura de verduras		T					T	T				T		T
Croquetas de pollo		T					T					T		T
Foie crocant casero del Delta de l'Ebre												T		
Tortilla de patata y cebolla														
Tabla de quesos artesanos												T		
Fuet ecológico del Bages														
Frutos secos con melaza de arroz														
Snacks de verduras														
A LA BRASA														
Solomillo de ternera														
Ribs de duroc mediterráneas														
Pulpo con parmentier de patata				T										
Calamar con espárragos verdes														
Verduras con salsa romesco														
Salmón con zanahoria al hinojo				T					T					
Mejillones con cítricos				T								T		
Mejillones con romero, guindilla y ajo				T								T		
Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil				T								T		
ARROCES (SOLO AL MEDIODÍA)														
Arroz meloso con cangrejo azul del Delta de l'Ebre														
Fideos 'rossos' a la brasa							T							
Arroz fino con marisco														
Arroz con pato confitado y setas														
Arroz meloso con verduras														
ENSALADAS														
Ensalada verde con semillas y manzana				T										
Ensalada de mozzarella, tomate y albahaca			T				T							
Ensalada de cherrys y algas con cebolla caramelizada				T					T		T			
Ensalada de pera, pato y roquefort														
Ensalada de garbanzos con feta y chutney														
Ensalada de pollo con aguacate y quinoa			T				T			T				



	Altramucés	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
SOBRE PAN														
Bagel vegetal			T					T					T	
Pita de Pulled pork														
Hamburguesa de ternera Black Angus			T											
Frankfurt ecológico con beicon y queso					T							T		
Bikini clásico con jamón ecológico														
Crujiente con salmón y queso picante				T	T		T		T	T			T	T
Flautín con virutas de jamón ibérico					T		T	T				T		
Pan de coca con tomate					T		T	T				T	T	
Pan												T		
Pan sin gluten														
COCAS														
Coca con atún rojo Balfegó				T					T					
Coca con sobrasada ecológica y parmesano														
CALDOS														
Gazpacho con helado de albahaca y tomate												T		
Crema de galeras y cigalas (caliente)									T		T			
BOLS														
Bol de pollo con verduras y arroz salvaje							T	T				T		
Bol de salmón con verduras y crujiente de kale		T				T	T	T					T	
Bol de espaguetis con ragout de ternera														
POSTRES														
Pan con chocolate, aceite y sal														
Zumo de naranja natural y vainilla														
Semifrío de Crema Catalana y manzana														
Yogur, confitura de fresa y pimienta														
Piña con helado de coco					T									
Marronet de chocolate														
Helado de kéfir con lima														
Polo de frutas, natural y sin lactosa														



	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
ZUMOS NATURALES														
Zumo natural - Kale, espinacas, aguacate, brócoli, manzan...			T		T	T						T	T	
Zumo natural - Zanahoria, calabaza, manzana, jengibre, lim...														
Zumo natural - Sandía, lima, fresas, frambuesa, remolacha...			T		T	T						T	T	
Batido - Piña, plátano, coco, vainilla y chocolate														
APERITIVOS														
Vermut														
Vermut del Pòsit														
Spritz Bonanto														
Spritz guayaba														
Cool Spritz														
VINOS														
Blanc del Pòsit - Xarel·lo														
Blanc del Pòsit - Cabernet Sauvignon														
Negre del Pòsit - Joven														
Negre del Pòsit - Crianza														
Rosado Flors i Violes														
Cava Freixenet														
Sangría de vino														
Sangría de cava														
CÓCTELES & COMBINADOS														
Moscow Mule														
Daiquiri (mango, fresa, coco)														
Mojito cubano														
Piña colada (con piña natural)														
Gin tonic Ginraw														
Gin tonic MG Rosa														
Whisky con Ginger Ale														
Cuba Libre														
CERVEZAS														
Estrella Damm (botella)														
Estrella Damm (barril)														
Damm Lemon (barril)														
Free Damm (botella)														
Free Damm Lemon (barril)														



	Altramucés	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Turia Tostada (barril)														
Voll Damm (botella)														
Bock Damm (botella)														
AK Damm (botella)														
Inedit (botella)														
Malquerida (botella)														
Daura (botella)														
Complot IPA (botella)														
Pabst Blue Ribbon (botella)														
Radeberger (botella)														
INFUSIONES ECOLÓGICAS														
Darjeeling														
Estrella Fugaz														
Pu Erh Fresh														
Té verde, jengibre y limón														
Té negro Chai														
Royal fruits														
Manzanilla														
Verbena y menta														
Rooibos con naranja														
Vitalidad														
CAFÉ ECOLÓGICO														
Kahova														
Gran Reserva														
Colombia														

La composición de nuestros platos puede sufrir modificaciones por lo que esta información está en constante revisión.
Solicita en los restaurantes el documento informativo sobre alérgenos, que prevalecerá ante cualquier discrepancia con esta versión.

Basándonos en el Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, y para cada grupo de alérgenos contemplados en el Anexo II del RIAC, te detallamos en el presente documento de alérgenos la presencia de cada uno de ellos en nuestros platos.

Para realizar este documento se han pedido fichas técnicas de cada una de nuestras materias primas a nuestros proveedores con declaración de ingredientes y de trazas y hemos identificado las potenciales contaminaciones cruzadas por el proceso de elaboración habitual de cada plato.

Si padeces una alergia o intolerancia alimentaria a alguno de estos 14 alérgenos o a cualquier otro háznoslo saber para poder activar los protocolos de seguridad correspondientes.

Creemos conveniente advertir de que, a pesar de nuestro elevado grado de concienciación y compromiso en la gestión de alérgenos, nuestra cocina no está segmentada en áreas independientes para cada grupo de alérgenos, cosa que nos imposibilita garantizar al 100% la ausencia de contaminaciones cruzadas, aunque sí garantizamos el máximo esmero en que éstas no se den.

Este establecimiento, así como todos los del grupo El Pòsit, está asociado a la Associació de Celiacs de Catalunya y disponemos de personal formado en restauración sin gluten. Nuestro personal de cocina está formado en la manipulación de alimentos con especial énfasis en la gestión de alérgenos.



NO CONTIENE TRAZAS CONTIENE A DETERMINAR