



# CARTA

Altramuces  
Apio  
Cacahuetes  
Crustáceos  
Frutos secos  
Gluten  
Huevos  
Leche  
Moluscos  
Mostaza  
Pescado  
Sésamo  
Soja  
Sulfitos

Conejo ibérico confitado con hierbas a la brasa															
Puerro a la brasa con carpaccio de manitas de cerdo															

## MEJILLONES AL GUSTO

Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla				T											
Mejillones con romero, guindilla y ajo				T											
Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil				T											

## POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

Ceviche de fruta de temporada <small>VEGANO</small>															
Mousse de cítricos y carquiñoles del Pòsit				T											
Pan con chocolate del Pòsit, aceite de oliva y sal <small>OPCIÓN SIN GLUTEN</small>				T											
Bizcocho artesano de chocolate y cerveza															
Pastel de zanahoria				T	T										
Pastel de queso															
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa <small>VEGANO</small>															
Polo de fruta natural, sabor lima limón <small>VEGANO</small>															

## PAN

Pan con tomate y aceite de oliva <small>OPCIÓN SIN GLUTEN VEGANO</small>															
Pan con ajo y aceite de oliva <small>OPCIÓN SIN GLUTEN VEGANO</small>															
Pan <small>OPCIÓN SIN GLUTEN</small>															
Pan sin gluten															





# BEBIDAS

Altramuces  
 Apio  
 Cacahuetes  
 Crustáceos  
 Frutos secos  
 Gluten  
 Huevos  
 Leche  
 Moluscos  
 Mostaza  
 Pescado  
 Sésamo  
 Soja  
 Sulfitos

CAVA	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Cava Gran del Pòsit														
Cuvée Panot Brut Nature Gran Reserva														

CAFÉ ECOLÓGICO	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Café														
Cortado														
Café con leche														
Cappuccino														
Café irlandés														
Café escocés														

INFUSIONES ECOLÓGICAS	Altramuces	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Darjeeling														
Estrella Fugaz														
Pu Erh Fresh														
Té verde, jengibre y limón														
Té negro Chai														
Royal Fruits														
Manzanilla														
Verbena y menta														
Rooibos con naranja														
Vitalidad														



**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 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.

