

PARA PICAR

Bravas con picadillo de chorizo ibérico								T	T				T	
Hummus artesano con crujiertes de verdura VEGANO								T						
Guacamole con nachos artesanos VEGANO								T	T				T	
Pollo crujiente								T	T				T	
Tempura de verduras VEGANO								T	T				T	
Croquetas caseras de pollo									T					
Foie Mi-cuit con mermeladas OPCIÓN SIN GLUTEN														
Tabla de quesos artesanos OPCIÓN SIN GLUTEN			T									T		
Tartar de atún Balfegó y salmón OPCIÓN SIN GLUTEN				T					T					
Calamares a la romana				T				T			T		T	
Calamar a la andaluza				T				T			T		T	

ARROCES Y PASTA

Arroz con cangrejo azul, meloso														
Arroz fino de marisco														
Arroz con bogavante														
Arroz con pato y setas														
Arroz de verduras con puerro a la brasa y ajos tiernos VEGANO														
Arroz con sepietas en su tinta														
Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico														
Maxicanelón de rustido tradicional		T		T	T				T		T			
Fideos Rossos							T							

ENTRANTES FRÍOS

Ensalada verde con semillas VEGANO			T											
Ensalada de queso fresco OPCIÓN SIN GLUTEN												T	T	
Carpaccio de calabacín de temporada OPCIÓN SIN GLUTEN VEGANO			T			T								
Pimiento a la brasa con bacalao				T										

BRASA DE MAR

Pulpo a la brasa			T	T							T			
Calamar marinado a la brasa			T	T							T			
Sardinas				T					T					
Jarrete de atún Balfegó a la brasa														

BRASA DE TIERRA

Verduras Km0 a la brasa OPCIÓN SIN GLUTEN VEGANO			T											
Hamburguesa ecológica de ternera OPCIÓN SIN GLUTEN														
Alcachofas a la brasa con virutas de ibérico														
Berenjena a la brasa con miso ecológico VEGANO														
Secretillo ibérico a la brasa			T											

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

Brownie de chocolate				T											
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															
Piña a la brasa con crema de maracuyá y lima															
Mató con crujiente de miel y nueces caramelizadas				T											
Polo de fruta natural, sabor lima limón <small>VEGANO</small>															
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa <small>VEGANO</small>					T										

PAN

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



BEBIDAS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
VINOS														
Aproppòsit														
Cosechero														
73														
Blanc del Pòsit - Afruitado <small>VEGANO</small>														
Blanc del Pòsit - Seco <small>VEGANO</small>														
Negre del Pòsit - Joven <small>VEGANO</small>														
Negre del Pòsit - Crianza <small>VEGANO</small>														
Condado de Oriza														
Herència Altés - Rosado Especial														
Lan D-12														
El Senat del Montsant														
Tinto de verano														
CERVEZAS														
Estrella Damm														
Damm Lemon														
Free Damm <small>SIN ALCOHOL</small>														
Turia														
Voll Damm														
AK Damm														
Inedit														
Malquerida														
Daura <small>VEGANO</small>														
Complot IPA														
CÓCTELES - GIN TONIC														
Propòsit														
Moscow Mule														
Moscow Mule, sin alcohol <small>SIN ALCOHOL</small>														
Mojito cubano														
Mojito, sin alcohol <small>SIN ALCOHOL</small>														
Gin tonic Ginraw Barcelona														
Gin tonic MG														
Gin tonic MG Rosa														
VERMUT - SPRITZ														
Vermut														
Spritz Bonanto														
SANGRÍAS														
Sangría de vino														



BEBIDAS

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

Sangría de cava

CAVA

Cava Gran del Pòsit

Cuvée Panot Brut Nature Gran Reserva

CAFÉ ECOLÓGICO

Café

Cortado

Café con leche

Cappuccino

Café irlandés

Café escocés

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



**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.

