

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

Los tres panellets y un vino dulce				T											
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>															

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

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.

