

# PLATS

Tramussos  
 Api  
 Cacauets  
 Crustacis  
 Fruits de closca  
 Gluten  
 Ous  
 Làctics  
 Mol·luscs  
 Mostassa  
 Peix  
 Sèsam  
 Soja  
 Sulfit

## FREDS

Salmó marinat amb Crème fraîche	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T	T															
Esqueixada de bacallà				T						T									
Amanida russa de Km0	OPCIÓ SENSE GLUTEN																		
Amanida verda amb llavors	VEGÀ		T																
Pebrot a la brasa amb bacallà				T															
Guacamole amb nachos d'elaboració pròpia	VEGÀ	T																	
Hummus amb vegetals cruixents	VEGÀ																		
Tàrtar de tonyina Balfegó amb alvocat	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T	T						T									
Sardina fumada per fricció de llenya seca				T						T									
Anxoves de Vinaròs			T	T						T									
Musclos amb vinagreta de vermut				T															
Ostra del Delta				T															
Ostra en ceviche				T															
Carpaccio de tonyina Balfegó amb 3 amaniments				T						T									
Carpaccio de costella de vaca i salsa de parmesà	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T	T						T									
Coca de tonyina Balfegó	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T						T									
Coca d'anxoves de Vinaròs	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T	T						T									
Coca de sardina fumada per fricció de llenya seca	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T						T									
Pernil ibèric de gla																			
Taula de formatges ecològics	OPCIÓ SENSE GLUTEN		T																T
Olives "cachonditas"	VEGÀ																		

## CALENTS

Gambes a l'allet										T									
Panet de pulled pork				T						T	T								
Pebrot de Padrón				T						T	T	T							
Les mandonguilles d'Adolfina			T								T								
La magra amb salsa d'Herminia																			
La nostra rosta	OPCIÓ SENSE GLUTEN				T														T
Ous amb pernil ibèric de gla				T							T	T							T
Ous amb botifarró ecològic amb ceba				T							T	T							T
Braves del Pòsit amb picada de xoriço ibèric				T							T	T							T
Calamar mediterrani a l'andalusa				T							T								T
Calamars a la romana				T							T								T
Cruixent de pollastre de corral				T							T	T	T						T
Tempura de verdures	VEGÀ			T							T	T	T						T
Croquetes de pernil ibèric				T							T								T
Croquetes de pollastre rostit				T							T								T
Bunyols de bacallà				T							T	T	T						T
Coca de filet de vaca madurada	OPCIÓ SENSE GLUTEN																		
Coca de secret ibèric a la brasa	OPCIÓ SENSE GLUTEN																		
Botifarró ecològic amb ceba	OPCIÓ SENSE GLUTEN				T						T	T							T
Musclos amb cítrics, llorer, all i ceba				T															T
Musclos amb vi blanc, api, all i julivert				T															T
Maxicaneló de la nostra xef Mercè			T	T	T														T
Pa amb tomàquet i oli d'oliva	VEGÀ OPCIÓ SENSE GLUTEN				T						T	T							T
Pa amb all i oli d'oliva	VEGÀ OPCIÓ SENSE GLUTEN				T						T	T							T
Pa sense gluten																			



NO CONTÉ
  T TRACES
  CONTÉ
  A DETERMINAR





# BEGUDES

Tramussos  
 Api  
 Cacauets  
 Crustacis  
 Fruits de closca  
 Gluten  
 Ous  
 Làctics  
 Mol·luscs  
 Mostassa  
 Peix  
 Sèsam  
 Soja  
 Sulfits

Free Damm	SENSE ALCOHOL																			
Complot IPA																				
Malquerida																				
Estrella Damm																				
Damm Lemon																				
Turia																				

## VERMUT - SPRITZ

Vermut																				
Aperol Spritz																				

## COCTELERIA

Propòsit																				
Fresito																				
Moscow Mule																				
Moscow Mule, sense alcohol	SENSE ALCOHOL																			
Mojito cubano																				
Mojito, sense alcohol	SENSE ALCOHOL																			
Pinya colada																				
Daiquiri de maduixa																				
Daiquiri de maracujà																				
Gintònic Seagram's																				
Gintònic MG Rosa																				
Gintònic Tanqueray																				
Gintònic Hendrick's Lunar																				
Gintònic Hendrick's Midsummer																				
Gintònic Hendrick's Neptunia																				
Gintònic Hendrick's																				
Gintònic Master's Pink																				
Gintònic Master's																				
Gintònic Whitley Neill Rhubarb																				
Gintònic Whitley Neill Blackberry																				
Gintònic Nordés																				
Gintònic 25Lolita's																				

## CAFÈ ECOLÒGIC

Cafè																				
Tallat																				
Cafè amb llet																				
Cappuccino																				
Cafè irlandès																				
Cafè escocès																				

## INFUSIONS ECOLÒGIQUES

Darjeeling																				
Estel fugaç																				
Pu Erh Fresh																				
Te verd, gingebre i llimona																				
Te negre Chai																				



NO CONTÉ 
  T TRACES 
  CONTÉ 
  A DETERMINAR

# BEGUDES

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits de closca	Gluten	Ous	Làctics	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Royal Fruits														
Camamilla														
Berbena i menta														
Rooibos amb taronja														
Vitalitat														
Te de canyella														
Te morú amb herbes														



NO CONTÉ  T TRACES  CONTÉ  A DETERMINAR

**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 que 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.

