

# PLATOS

## FRÍOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos de cáscara	Gluten	Huevos	Lácteos	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Salmón marinado con Crème fraîche			T	T					T					
Esqueixada de bacalao				T					T					
Ensaladilla de Km0														
Ensalada verde con semillas			T											
Pimiento a la brasa con bacalao				T										
Guacamole con nachos de elaboración propia		T												
Hummus con vegetales crujientes														
Tartar de atún Balfegó con aguacate			T	T					T					
Sardina ahumada por fricción de leña seca				T					T					
Anchoas de Vinaròs			T	T					T					
Mejillones con vinagreta de vermul				T							T			
Ostra del Delta				T							T			
Ostra en ceviche				T										
Carpaccio de atún Balfegó con 3 aliños				T					T					
Carpaccio de chuleta de vaca y salsa de parmesano			T	T					T					
Coca de atún Balfegó				T					T					
Coca de anchoas de Vinaròs			T	T					T					
Coca de sardina ahumada por fricción de leña seca				T					T					
Jamón ibérico de bellota														
Tabla de quesos ecológicos			T									T		
Aceitunas "cachonditas"														

## CALIENTES

Gambas al ajillo									T		T			
Mollete de pulled pork				T			T	T		T		T		
Pimientos de padrón				T			T	T	T		T			
Las albóndigas de Adolfina			T					T				T		
La magra en salsa de Herminia														
Nuestro torrezno					T							T		
Huevos con jamón ibérico de bellota				T				T	T		T		T	
Huevos con morcilla ecológica con cebolla				T				T	T		T		T	
Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo ibérico				T				T	T		T		T	
Calamar mediterráneo a la andaluza				T				T			T			
Calamares a la romana				T				T			T		T	
Crujiente de pollo de corral				T				T	T		T		T	
Tempura de verduras				T				T	T		T			
Croquetas de jamón ibérico				T				T			T		T	
Croquetas de pollo rustido				T				T			T			
Buñuelos de bacalao				T				T	T				T	
Coca de solomillo de vaca madurada														
Coca de secreto ibérico a la brasa														
Morcilla ecológica con cebolla					T			T	T		T		T	
Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla				T							T			
Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil				T							T			
Maxicanelón de nuestra chef Mercè		T		T	T				T		T			
Pan con tomate y aceite de oliva					T			T	T			T	T	
Pan con ajo y aceite de oliva					T			T	T			T	T	
Pan sin gluten														



NO CONTIENE
  T TRAZAS
  CONTIENE
  A DETERMINAR

# PLATOS

Altramuces  
Apio  
Cacahuetes  
Crustáceos  
Frutos de cáscara  
Gluten  
Huevos  
Lácteos  
Moluscos  
Mostaza  
Pescado  
Sésamo  
Soja  
Sulfitos

Pan	OPCIÓN SIN GLUTEN																				T		
-----	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

## ARROCES

Arroz meloso con cangrejo azul del Delta																							
Arroz con sepietas en su tinta																							
Arroz fino de marisco																							
Arroz con bogavante																							
Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico																							
Arroz con pato y setas																							
Arroz de verduras con puerro a la brasa y ajos tiernos																							
Fideos Rossos																							

## BRASA

Hamburguesa de ternera ecológica	OPCIÓN SIN GLUTEN																						
Costillar de cerdo Duroc asado																							
Secretillo ibérico a la brasa																							
Solomillo de vaca madurado																							
Pata de pulpo a la brasa																							
Calamar mediterráneo a la brasa																							
Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica																							
Sardinas																							
Verduras Km0 a la brasa	VEGANO OPCIÓN SIN GLUTEN																						
Aguacate eco a la brasa con pico de gallo y ceviche vegetal	VEGANO																						
Gírgola ecológica del Montseny y avellana DOP Reus	VEGANO																						
Alcachofas a la brasa con virutas de ibérico																							

## SALSAS

Romesco																							
Alioli																							

## POSTRES

Buñuelos de café de la María																							
Pastel de zanahoria, té matcha y polen																							
Piña a la brasa con salsa de maracuyá																							
Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa y pimienta de Sichuan																							
Pan con chocolate, aceite y sal	OPCIÓN SIN GLUTEN																						
Brownie de chocolate																							
Helado de kéfir y lima con galleta artesana crujiente	OPCIÓN SIN GLUTEN																						
Helado de vainilla																							
Polo de fruta natural, sabor lima limón	VEGANO																						
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa	VEGANO																						



NO CONTIENE  T TRAZAS  CONTIENE  A DETERMINAR

# BEBIDAS

Altramucos  
 Apio  
 Cacahuetes  
 Crustáceos  
 Frutos de cáscara  
 Gluten  
 Huevos  
 Lácteos  
 Moluscos  
 Mostaza  
 Pescado  
 Sésamo  
 Soja  
 Sulfitos

## VINO BLANCO

Apropòsit WOW D.O. Penedès																				
Apropòsit D.O. Terra Alta																				
Apropòsit D.O. Montsant																				VEGANO
Apropòsit Malvasia D.O. Tarragona																				
Apropòsit Muscat D.O. Terra Alta																				
Rebels de Batea																				
Petites estones																				
Els Pics																				
Grimau Chardonnay																				
Mustillant																				
El Terrat																				
Petit Costes																				
Aura																				
Finca Montico																				
Torre la Moreira																				VEGANO
Pazo de San Mauro																				

## VINO TINTO

Apropòsit D.O. Montsant																				VEGANO
Apropòsit D.O.Q. Priorat																				
El Senat del Montsant																				
Marqués de Vargas Reserva																				
Lan D-12																				
Trus Crianza																				
Marqués de Burgos																				
Condado de Oriza																				
Tinto de verano																				

## VINO ROSADO

Flors i Violes																				
----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## CAVA - CORPINNAT - ESPUMOSOS

Apropòsit Brut Nature Gran Reserva																				
Gramona Innoble																				
Alsina & Sardà																				
Freixenet Sin alcohol																			SIN ALCOHOL	VEGANO

## SANGRÍAS

Sangría de vino																				
Sangría de cava																				

## CERVEZAS

Daura																				VEGANO
Duet																				
Inedit																				
Voll Damm																				
AK Damm																				
Free Damm Tostada																			SIN ALCOHOL	



NO CONTIENE
  T TRAZAS
  CONTIENE
  A DETERMINAR

# BEBIDAS

Altramucos  
 Apio  
 Cacahuetes  
 Crustáceos  
 Frutos de cáscara  
 Gluten  
 Huevos  
 Lácteos  
 Moluscos  
 Mostaza  
 Pescado  
 Sésamo  
 Soja  
 Sulfitos

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

## VERMUT - SPRITZ

Vermut																				
Aperol Spritz																				

## COCTELERÍA

Propòsit																				
Fresito																				
Moscow Mule																				
Moscow Mule, sin alcohol	SIN ALCOHOL																			
Mojito cubano																				
Mojito, sin alcohol	SIN ALCOHOL																			
Piña colada																				
Daiquiri de fresa																				
Daiquiri de maracuyá																				
Gin tonic Seagram's																				
Gin tonic MG Rosa																				
Gin tonic Tanqueray																				
Gin tonic Hendrick's Lunar																				
Gin tonic Hendrick's Midsummer																				
Gin tonic Hendrick's Neptunia																				
Gin tonic Hendrick's																				
Gin tonic Master's Pink																				
Gin tonic Master's																				
Gin tonic Whitley Neill Rhubarb																				
Gin tonic Whitley Neill Blackberry																				
Gin tonic Nordés																				
Gin tonic 25Lolita's																				

## 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																				



NO CONTIENE   
  T TRAZAS   
  CONTIENE   
  A DETERMINAR

# BEBIDAS

Altramucos  
 Apio  
 Cacahuetes  
 Crustáceos  
 Frutos de cáscara  
 Gluten  
 Huevos  
 Lácteos  
 Moluscos  
 Mostaza  
 Pescado  
 Sésamo  
 Soja  
 Sulfitos

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos de cáscara	Gluten	Huevos	Lácteos	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Té negro Chai														
Royal Fruits														
Manzanilla														
Verbena y menta														
Rooibos con naranja														
Vitalidad														
Té de canela														
Té moruno con hierbas														



NO CONTIENE   
  T TRAZAS   
  CONTIENE   
  A DETERMINAR

**La composición de nuestros platos puede sufrir modificaciones, por lo que ésta 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 estas no se den.

Este establecimiento, así como todos los del grupo El Pòsit, está asociado a la Associació de Celíacs 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     T TRAZAS     CONTIENE     A DETERMINAR