

PLATOS

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

PARA PICAR

Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo ibérico										T	T						T	
Hummus con crujientes vegetales	VEGANO																	
Guacamole con nachos de elaboración propia	VEGANO	T																
Crujiente de pollo de corral										T	T							T
Tempura de verduras	VEGANO									T	T							
Croquetas caseras de pollo											T							
Foie Mi-cuit con nueces y ciruelas	OPCIÓN SIN GLUTEN			T													T	
Tabla de quesos ecológicos			T															
Tartar de atún Balfegó y salmón	OPCIÓN SIN GLUTEN			T							T							
Calamares a la romana				T						T							T	
Calamar a la andaluza				T						T							T	
Jamón ibérico de bellota																		

ENTRANTES FRÍOS

Ensalada verde con semillas	VEGANO			T														
Ensalada de queso fresco con tomate confitado	OPCIÓN SIN GLUTEN																	
Pimiento a la brasa con bacalao					T													
Tartar de vegetales	VEGANO																	

¡¡OSTRAS!!

Ostra del Delta				T													T	
Ostra del Sol				T													T	
Ostra en ceviche				T														
Ostra en tempura				T													T	

CARPACCIO

Carpaccio de bacalao, tomate confitado y encurtidos				T							T							
Carpaccio de atún Balfegó con 3 aliños				T							T							
Carpaccio de chuleta de vaca y salsa de parmesano	OPCIÓN SIN GLUTEN			T							T							
Carpaccio de calabacín de temporada	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN			T													

PAN

Pan con tomate y aceite de oliva	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN				T				T	T						T	T
Pan con ajo y aceite de oliva	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN				T				T	T						T	T
Pan	OPCIÓN SIN GLUTEN																	T
Pan sin gluten						T												T

ARROCES Y PASTA

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



NO CONTIENE
 T TRAZAS
 CONTIENE
 A DETERMINAR

PLATOS

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

BRASA DE MAR

Pata de pulpo a la brasa			T	T																
Calamar mediterráneo a la brasa			T	T																
Sardinas				T																
Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica																				

BRASA DE TIERRA

Verduras Km0 a la brasa	VEGANO	OPCIÓN SIN GLUTEN			T															
Hamburguesa de ternera ecológica		OPCIÓN SIN GLUTEN																		
Alcachofas a la brasa con virutas de ibérico																				
Berenjena con vinagreta de miso		VEGANO																		
Secretillo ibérico a la brasa					T															
Solomillo de vaca madurado																				
Tataki de vaca madurada ecológica del Pirineo leridano																				

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

Buñuelos de café de la María																				
Pastel de zanahoria, té matcha y polen					T															
Mousse de cítricos	T				T															
Bravas de Tatin					T															
Mató con crujiente de miel y nueces caramelizadas					T															
Tarta de queso con mermelada de fresa																				
Pan con chocolate, aceite y sal		OPCIÓN SIN GLUTEN			T															
Brownie de chocolate					T															
Piña a la brasa con salsa de maracuyá		VEGANO																		
Mochi de nutella																				
Helado de vainilla																				
Polo de fruta natural, sabor lima limón		VEGANO																		
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa		VEGANO																		



BEBIDAS

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

VINO BLANCO

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos de cáscara	Gluten	Huevos	Lácteos	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Apropòsit del Pòsit														
Apropòsit WOW														
73														
Cosechero														
Rebels de Batea														
Aura														
Marqués de Riscal Verdejo														
Llàgrimes de tardor														
Els Pics														
Petit Costes														
Mar d'Estels														
Nivarius Semidulce														
Nivarius Edición limitada														
Villa Wolf Gewürztraminer														
Le Naturel														VEGANO

CERVEZAS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos de cáscara	Gluten	Huevos	Lácteos	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Estrella Damm														
Daura														VEGANO
Duet														
Inedit														
Voll Damm														
AK Damm														
Free Damm Tostada														SIN ALCOHOL
Free Damm Lemon														SIN ALCOHOL
Free Damm														SIN ALCOHOL
Complot IPA														
Malquerida														
Estrella Damm (barril)														
Damm Lemon (barril)														
Turia (barril)														

VINO TINTO

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos de cáscara	Gluten	Huevos	Lácteos	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Apropòsit Priorat														
El Senat del Montsant														
Mar d'Estels														
Lan D-12														
Marqués de Burgos														
Llàgrimes de tardor														
Marqués de Vargas Reserva														
Sileo														
Els Pics														
Condado de Oriza														
Le Naturel														VEGANO
Trus Crianza														
Tinto de verano														



NO CONTIENE T TRAZAS CONTIENE A DETERMINAR

BEBIDAS

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

CÓCTELES - GIN TONIC

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos de cáscara	Gluten	Huevos	Lácteos	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Propòsit														
Fresito														
Moscow Mule														
Moscow Mule, sin alcohol														
Mojito cubano														
Mojito, sin alcohol														
Piña colada														
Daiquiri de fresa														
Daiquiri de maracuyá														
Gin tonic Ginraw Barcelona														
Gin tonic MG														
Gin tonic MG Rosa														

VINO ROSADO

Flors i Violes														
Mart														

VERMUT - SPRITZ

Vermut														
--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

SANGRÍAS

Sangría de vino														
Sangría de cava														

CAVA - CORPINNAT - ESPUMOSOS

Apropòsit Gran														
Apropòsit Brut Nature Gran Reserva														
Gramona Innoble														

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														



BEBIDAS

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

