

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				T																	
Brownie de chocolate				T																	
Piña a la brasa con salsa de maracuyá																					
Mochi de nutella																					
Helado de vainilla																					
Polo de fruta natural, sabor lima limón																					
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa																					



NO CONTIENE
 T TRAZAS
 CONTIENE
 A DETERMINAR

BEBIDAS

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

