

PLATOS

FRÍOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos de cáscara	Gluten	Huevos	Lácteos	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
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														
Sardina ahumada por fricción de leña seca				T					T					
Anchoas de Vinaròs			T	T					T					
Mejillones con vinagreta de vermicel				T							T			
Ostra del Delta				T							T			
Ostra en ceviche				T										
Tartar de atún Balfegó y salmón				T					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														
Fuet ecológico				T			T	T		T		T	T	
Tabla de quesos ecológicos			T									T		

CALIENTES

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														
Huevos con jamón ibérico de bellota				T				T	T		T	T		
Huevos con chorizo ecológico				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			
Croquetas de setas				T				T			T			
Croquetas de gambas									T				T	
Buñuelos de bacalao				T				T	T				T	
Coca de solomillo de vaca madurada														
Coca de secreto ibérico a la brasa														
Chorizo ecológico								T	T		T		T	
Morcilla ecológica con cebolla								T	T		T		T	
Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla				T							T			
Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil				T							T			
Mejillones con romero y ajo				T							T			
Maxicanelón de nuestra chef Mercè		T		T					T		T			
Pan con tomate y aceite de oliva								T	T			T	T	
Pan con ajo y aceite de oliva								T	T			T	T	



PLATOS

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

Pan sin gluten					T	T											
Pan																T	

ARROCES

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

BRASA

Hamburguesa de ternera ecológica					T				T			T		T			
Costillar de cerdo Duroc asado					T												
Secretillo ibérico a la brasa					T												
Solomillo de vaca madurado					T				T	T	T			T		T	
Pata de pulpo a la brasa					T									T			
Calamar mediterráneo a la brasa					T	T								T			
Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica					T												
Sardinas					T												
Verduras Km0 a la brasa																T	
Alcachofas a la brasa con virutas de ibérico																	

POSTRES

Buñuelos de café de la María																	
Pastel de zanahoria, té matcha y polen																	
Piña a la brasa con salsa de maracuyá																	
Tarta de queso con mermelada de fresa																	
Brownie de chocolate																	
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

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

Voll Damm																			
AK Damm																			
Free Damm Tostada	SIN ALCOHOL																		
Free Damm Lemon	SIN ALCOHOL																		
Free Damm	SIN ALCOHOL																		
Complot IPA																			
Malquerida																			
Estrella Damm																			
Damm Lemon																			
Turia																			

VERMUT - SPRITZ

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

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																			



NO CONTIENE
 T TRAZAS
 CONTIENE
 A DETERMINAR

BEBIDAS

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



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 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.

