



# PLATOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos de cáscara	Gluten	Huevos	Lácteos	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
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					T					
Sardinas				T					T					
Verduras Km0 a la brasa			T									T		
Aguacate eco a la brasa con pico de gallo y ceviche vegetal														
Girgola ecológica del Montseny y avellana DOP Reus														
Alcachofas a la brasa con virutas de ibérico														

## SALSAS

Romesco			T									T		
Alioli														

## POSTRES

Buñuelos de café de la María														
Pastel de zanahoria, té matcha y polen			T											
Piña a la brasa con salsa de maracuyá														
Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa y pimienta de Sichuan														
Brownie de chocolate			T											
Mochi de nutella														
Helado de vainilla														
Polo de fruta natural, sabor lima limón														
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa					T									





# BEBIDAS

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

