

PLATOS

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

PLATOS QUE NO PUEDEN FALTAR EN UNA BARRA

	Altramuzes	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos de cáscara	Gluten	Huevos	Lácteos	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Ensaladilla de Km0														
Aceitunas "cachonditas"														
Brandada de bacalao con focaccia ecológica				T	T		T		T					
Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo ibérico								T	T				T	
Nuestro torrezno														
Las albóndigas de Adolfina								T				T		
La magra en salsa de Herminia														
Calamares a la romana				T				T			T		T	
Calamar mediterráneo a la andaluza				T				T			T		T	
Gilda de anchoa de Vinaròs				T					T					
Piparras con especias mediterráneas				T			T	T	T				T	
Tabla de quesos ecológicos			T											
Lay's Mediterráneas														

ENTRANTES FRÍOS

Hummus con crujientes vegetales														
Guacamole con nachos de elaboración propia		T												
Ensalada de tomate Raf de huerta														T
Tartar de vegetales														
Mejillones con vinagreta de vermouth				T							T			

¡¡OSTRAS!!

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

SALAZONES DE PESCADO AZUL DE LONJA

Boquerones de Tarragona en vinagre				T					T					
Anchoas de Vinaròs				T					T					
Sardina ahumada por fricción de leña seca				T					T					

CROQUETAS 100% NATURALES

Croquetas de pollo rustido				T			T		T		T			
Croquetas de jamón ibérico				T			T		T		T		T	
Croquetas de setas				T			T		T		T		T	
Buñuelos de bacalao				T			T	T	T				T	

PANES

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					T	

COCAS

Coca de secreto ibérico a la brasa		OPCIÓN SIN GLUTEN												
Coca de solomillo de vaca madurada		OPCIÓN SIN GLUTEN												
Coca de atún Balfegó		OPCIÓN SIN GLUTEN			T				T					



NO CONTIENE
 T TRAZAS
 CONTIENE
 A DETERMINAR

PLATOS

		Altramucés	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos de cáscara	Gluten	Huevos	Lácteos	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Coca de boquerones de Tarragona en vinagre	OPCIÓN SIN GLUTEN				T					T					
Coca de anchoas de Vinaròs	OPCIÓN SIN GLUTEN				T					T					
Coca de sardina ahumada por fricción de leña seca	OPCIÓN SIN GLUTEN				T					T					

EMBUTIDOS ECOLÓGICOS

Chorizo ecológico	OPCIÓN SIN GLUTEN				T			T	T		T		T	T	
Morcilla ecológica con cebolla	OPCIÓN SIN GLUTEN				T			T	T		T		T	T	
Fuet ecológico	OPCIÓN SIN GLUTEN				T			T	T		T		T	T	
Jamón ibérico de bellota															

FRITOS

Tempura de verduras	VEGANO								T	T				T	
Crujiente de pollo de corral									T	T				T	
Gambita blanca de Tarragona en tempura								T	T	T		T			

PLATOS DE BRASA

Alcachofa a la brasa	VEGANO														
Calamar mediterráneo a la brasa				T	T							T			
Pata de pulpo a la brasa				T	T							T			
Pepito de ternera ecológica					T		T				T		T	T	
Hamburguesa de ternera ecológica	OPCIÓN SIN GLUTEN														
Berenjena con vinagreta de miso	VEGANO														
Mollete de pulled pork					T		T	T		T		T			

CON UN PAR DE HUEVOS...

Huevos con chorizo ecológico															
Huevos con morcilla ecológica con cebolla															
Huevos con jamón ibérico de bellota															

POSTRES CASEROS

Buñuelos de café de la María															
Pastel de zanahoria, té matcha y polen				T											
Mousse de cítricos	T			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			T			T		T	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

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

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



NO CONTIENE T TRAZAS CONTIENE A DETERMINAR

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.

