

PLATOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Arroz con sepietas en su tinta		■		■			■		■		■			■
Arroz con bogavante		■		■					■		■			■
Arroz Señorito		■		■					■		■			■
Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico				T					■		T			
Arroz con pato y setas														■
Arroz de verduras con puerro confitado	VEGANO				T								T	

FIDEOS

Fideos Rossos		■		■		■	■		■		■			■
Fideos negros		■		■		■	T		■		■			■

COMBINADOS

Fritura				T			■	T	■		■		T	■
Especial Pòsit				■			■	T	■		■		T	■
Mariscada				■					■		T			T
Mariscada completa				■					■		T			T
Parrillada de verduras	VEGANO		T		■	■						T		■

CALDERETAS

Romescada con rape		■	T	■					■		■		T	■
Zarzuela de pescado y marisco		■		■					■		■		T	■
Merluza a la marinera		■	T	■					■		■		T	■

PESCADO

Rape a la plancha y puré de calabaza			T	T	■			■	T		■			■
Lenguado a la plancha con verduras				T					T		■			■
Bacalao en suquet de pescador		■		T				■	T		■			■
Merluza al horno con almendras y patata			T	T	■				T		■			■

CARNE

Solomillo de vaca madurado				T			T	T	T		T		T	
Costillar de cerdo Duroc asado			T		■									■
Maxicanelón de nuestra chef Mercè		T		T	T	■	■	■	T		T			■

INFANTIL

Macarrones a la boloñesa					■		T							■
Nuggets caseros de pollo de corral				T			T	T	T		T		T	■
Palitos caseros de pescado				T			■	T	T		■		T	■
Hamburguesa de ternera ecológica				T			T	T	T		T		T	

PAN

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

SALSAS

Romesco			T		■	■							T	■
Alioli							■							■

PLATOS

Altramucos
Apio
Cacahuetes
Crustáceos
Frutos secos
Gluten
Huevos
Leche
Moluscos
Mostaza
Pescado
Sésamo
Soja
Sulfitos

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Brownie de chocolate			T											
Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa y pimienta de Sichuan														
Pastel de tiramisú														
Fuet de chocolate negro 70%													T	
Mató con crujiente de miel y nueces caramelizadas			T											
Carpaccio de piña con crema catalana														
Crema catalana			T		T							T		
Panacota Baileys			T											
Torrija caramelizada			T											
Sorbete de limón														
Café irlandés														

HELADOS

	Altramucos	Apio	Cacahuetes	Crustáceos	Frutos secos	Gluten	Huevos	Leche	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Sulfitos
Helado infantil			T		T									
Helado de vainilla														
Polo de fruta natural, sabor coco y fresa					T									
Polo de fruta natural, sabor lima limón														
Helado de chocolate, sin lactosa					T									
Helado de chocolate, sin azúcar					T									

La composición de nuestros platos puede sufrir modificaciones, por lo que ésta 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.