



● SENSE GLUTEN ● OPCIÓ SENSE GLUTEN ● DISPONIBLE SENSE GLUTEN ●

VEGÀ

Pregunta al cambrer

AMANIDES

- Amanida verda amb ventresca de tonyina 8,70
- Amanida amb formatge de cabra 11,90
- Amanida amb salmó i poma 11,65
- Amanida tèbia amb gules 10,95
- Amanida amb meló i gambes 12,45
- Amanida de bacallà amb romesco 11,40

ENTRANTS FREDS

- Ostra arrissada del Delta de l'Ebre 3,25
- Gaspatxo 6,80
- Torrada d'escalivada amb ventresca i anxoves 10,70

GRAELLADA

- Graellada de verdures 13,65

SOPES

- Sopa de peix 9,60
- Crema de galera i escamarlans 9,80

RACIONS DE FREGITS

- Calamars a la romana 10,65
- Seitons fregits 9,80
- Puntilla 11,95
- Patates braves 5,90
- Calamarcets a l'andalusa 12,90
- Croquetes de pollastre 8,90
- Croquetes d'ibèric 10,85
- Croquetes de gambes 10,50
- Croquetes de bolets 9,90
- Bunyols de bacallà 9,85

RACIONS DE MUSCLOS

- Musclos al vapor 8,90
- Musclos a la marinera 9,70
- Musclos a la vinagreta de vermut 9,45

RACIONS DE CUITS

- Cloïsses estil mariner 14,90
- Gules amb cloïsses 9,40
- Cargols de mar 14,70
- Pop a la gallega 15,80

RACIONS A LA PLANXA

½ unitat

- Llamàntol 12,10 23,10
- Calamarcets a la planxa amb espàrrecs 13,80
- Sípia 11,80
- Sardines 8,50
- Gambes blanques 14,70
- Gambes vermelles 19,85
- Escamarlans 18,75
- Navalles 13,60

COMBINATS

- Combinat Normal 19,75
- Combinat Fregits 19,85
- Combinat Especial Pòsit 26,80
- Combinat Complet 35,70
- Combinat Mariscada 38,00
- Combinat Mariscada completa 69,00

ARROSSOS 100% NATURALS

ració

- Arròs amb cranc blau, melós 15,80
- Arròs amb sipietes en la seva tinta 16,60
- Paella de marisc 16,80
- Arròs amb llamàntol, melós 23,90
- Arròs Senyoret 18,80
- Arròs Mar i Muntanya 17,70
- Arròs amb ànec i bolets, melós 16,65
- Arròs amb verdures, melós 15,75

FIDEUS

ració

- Fideus rossos 15,80
- Fideus amb sepieta en la seva tinta 16,50

SUQUETS DE PEIX

ració

- Romescada de rap 24,70
- Sarsuela 26,85
- Lluç a la marinera 19,70

PEIX

- Rap a la planxa i puré de carbassa 19,70
- Llenguado a la planxa amb verdures 21,80
- Bacallà a l'all negre i patata 18,60
- Lluç al forn amb ametlles i patata 18,40

CARN

- Costellam amb salsa mediterrània 15,85
- Costelles de xai 14,80
- Filet de vedella 21,80
- Canelons de pollastre d'elaboració pròpia 9,20

INFANTIL

- Menú de peix 10,85
- Menú de carn 10,85
- Macarrons a la bolonyesa 7,85
- Nuggets casolans de pollastre 7,80
- Bastonets casolans de peix 8,80
- Llom amb patates 8,90

FRUITA NATURAL

- Maduixes amb nata d'elaboració pròpia 5,90
- Meló amb almívar de menta, llavors d'anís i llima 4,50
- Pinya amb mel de canya 4,90

GELATS

- Viennetta 4,85
- Crocanti 4,90
- Trufes / amb nata 5,20
- Magnum Almendrado 2,80
- Magnum Frac 2,80
- Gelat infantil amb sorpresa 4,50
- Gelat de xocolata, sense lactosa 4,30
- Gelat de xocolata, sense sucre 4,30
- Gelat de vainilla 4,30

POSTRES CASOLANES

- Brownie de xocolata 5,35
- Carpaccio de pinya amb crema catalana 5,80
- Crema catalana 4,95
- Pastís de formatge amb nous i mel 5,70
- Pastís de formatge amb maduixes 5,70
- Pannacotta Bailey's® 5,60
- Mel i mató 5,25
- Tatín de poma 5,80
- Pastís de tiramisú 5,75
- Torrija caramelitzada 5,90
- Cafè irlandès 6,80
- Xarrup de llimona 4,90
- Xarrup de mandarina 4,90

PANS

- Pa amb all 2,95
- Pa amb tomàquet 2,95
- Pa 0,75
- Pa sense gluten 1,60

SALSES

- Romesco -
- Allioli -



● SENSE GLUTEN ● OPCIO SENSE GLUTEN ● DISPONIBLE SENSE GLUTEN ●

VEGÀ

Pregunta al cambrer

VINS PROPIS

Fixem en el punt de mira l'excel·lència tant en el vi com a la carta, basant-nos sempre en una mateixa filosofia:

El respecte pel nostre entorn, un mètode de producció sostenible i la conjunció perfecta de el vi biodinàmic a la cuina mediterrània.

● **Aproppòsit** Fresc i Afruitat. D.O. Terra Alta **13,50**

Creat per Sergi Montalà i Salvi Moliner per a El Pòsit, Aproppòsit és l'expressió mediterrània de la D.O. Terra Alta. Vi fresc amb notes afruitades.

● **Cosechero** Jove i afruitat. D.O. Rías Baixas **14,20**

Elaborat per Bodegas Marqués de Vizhoja per a El Pòsit a partir del raïm albariño i altres raïms gallecs.

● ● **Blanc del Pòsit** Afruitat, 100% Xarel·lo **11,20**

● ● **Blanc del Pòsit** Sec, Sauvignon Blanc **11,80**

● ● **Negre del Pòsit** Jove, Garnatxa, carinyena i merlot **11,40**

● ● **Negre del Pòsit** Criança, Garnatxa negra i carinyena **12,50**

Els nostres vins Blanc i Negre del Pòsit estan creats conjuntament per l'equip enològic del Celler Ronadelles i l'equip culinari de El Pòsit.

VINS NEGRES

Lan D-12 D.O. Rioja. Ull de Llebre **18,25**

El Senat del Montsant **19,80**

D.O. Montsant. Garnatxa, Carinyena i Syrah

Marqués de Burgos D.O. Ribera del Duero. Ull de Llebre **15,75**

VINS ROSATS

Mia D.O. Penedès. Moscatell amb bombolles **13,65**

Mustillant D.O. Penedès. Rosat. Syrah i Merlot. Vi d'agulla **14,55**

Flors i Violes D.O. Tarragona. Garnatxa, Syrah y Ull de Llebre **15,60**

VINS BLANCS

El Terrat D.O. Tarragona. Macabeu i Moscatell **15,45**

Sedució D.O. Tarragona. Moscatell, Xarel·lo i Chardonnay **14,55**

Petites estones D.O. Terra Alta. Garnatxa **15,65**

Rebels de Batea D.O. Terra Alta. Garnatxa **16,85**

Intramurs de Poblet D.O. Conca de Barberà. Chardonnay **15,20**

Mireia D.O. Penedès. Gewürztraminer **16,30**

Crisalys D.O. Penedès. Xarel·lo **16,60**

Creu de Lavit D.O. Penedès. Xarel·lo **14,95**

Sensualis D.O. Penedès. Xarel·lo, Moscatell Gewürztraminer **17,95**

Aura D.O. Rueda. Verdejo **13,90**

Vionta D.O. Rías Baixas. Albariño **15,45**

Muscàndia D.O. Penedès. Moscatell i Sauvignon Blanc **17,40**

Jean Leon 3055 D.O. Penedès. Chardonnay ecològic **19,85**

Mustillant D.O. Penedès. Parellada. Vi d'agulla **14,25**

CAVA

Alsina & Sardà D.O. Cava. Brut Nature Reserva **15,65**

Gramona Imperial D.O. Corpinnat. Brut Reserva. Ecològic **24,10**

Pere Ventura D.O. Cava. Brut Reserva **16,80**

Anna de Codorniu Rosé D.O. Cava. Brut **17,75**

Freixenet Blanc de Blancs D.O. Cava. Brut Nature **13,85**

Freixenet Cordón Negro mini D.O. Cava. Brut **5,90**

SANGRIA

● Sangria de vi **12,55**

● Sangria de Cava **17,50**

CERVESES

Estrella Damm ampolla gerra ½ **3,60**

Inedit Malta i blat amb espècies **2,95**

A.K. Damm Suau **2,90**

Voll Damm Doble malta **2,60**

● **Free Damm** SENSE ALCOHOL **2,60**

● **Daura** **2,60**

CAFÈS ECOLÒGICS

Kahova Personalitat mediterrània, dens i aromàtic. **-**
Intensitat 5/5 - Acidesa 1/5 - Amargor 5/5

Gran Reserva Suau, equilibrat i molt aromàtic. **-**
Intensitat 3/5 - Acidesa 2/5 - Amargor 2/5

Colòmbia Suau i refinat, notes cítriques. **-**
Intensitat 2/5 - Acidesa 3/5 - Amargor 1/5

Descafeïnat Aromàtic i amb cos. **-**
Intensitat 2/5 - Acidesa 1/5 - Amargor 2/5

TES ECOLÒGICS

Darjeeling Te negre **-**

Estel fugaç Te verd, flors de blavet i calèndula **-**

Pu Erh Fresh Te vermell, aroma natural de vainilla i maduixa **-**

Te verd, gingebre i llimona Pebre negre i regalèssia **-**

Te negre Chai Gingebre, canyella, clau i pebre negre **-**

INFUSIONS ECOLÒGIQUES

Royal Fruits Baies de saüc i aronia, gratacull, flors d'hibisc **-**

Camamilla Camamilla, flor ecològica **-**

Berbena i menta Menta i marialluisa **-**

Rooibos amb taronja Rooibos, pell taronja, herba llimona **-**

Vitalitat Aroma natural de mel, rooibos, camamilla, anís **-**