



● SIN GLUTEN ● OPCIÓN SIN GLUTEN ● DISPONIBLE SIN GLUTEN ● VEGANO

Pregunta al camarero

ENSALADAS

- Ensalada verde con ventresca de atún 8,70
- Ensalada con queso de cabra 11,90
- Ensalada con salmón y manzana 11,65
- Ensalada tibia con gulas 10,95
- Ensalada con melón y gambas 12,45
- Ensalada de bacalao con romesco 11,40

ENTRANTES FRÍOS

- Ostra rizada del Delta de l'Ebre u. 3,25
- Gazpacho 6,80
- Tostada de escalivada con ventresca y anchoas 10,70

PARRILLADA

- Parrillada de verduras 13,65

SOPAS

- Sopa de pescado 9,60
- Crema de galera y cigalas 9,80

RACIONES DE FRITOS

- Calamares a la romana 10,65
- Boquerones fritos 9,80
- Puntilla 11,95
- Patatas bravas 5,90
- Chipirones a la andaluza 12,90
- Croquetas de pollo 8,90
- Croquetas de ibérico 10,85
- Croquetas de gambas 10,50
- Croquetas de setas 9,90
- Buñuelos de bacalao 9,85

RACIONES DE MEJILLONES

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

RACIONES DE COCIDOS

- Almejas estilo marinero 14,90
- Gulas con almejas 9,40
- Caracoles de mar 14,70
- Pulpo a la gallega 15,80

RACIONES A LA PLANCHA

½ unidad

- Bogavante 12,10 23,10
- Chipirones a la plancha con espárragos 13,80
- Sepia 11,80
- Sardinas 8,50
- Gambas blancas 14,70
- Gambas rojas 19,85
- Cigalas 18,75
- Navajas 13,60

COMBINADOS

- Combinado Normal 19,75
- Combinado Fritura 19,85
- Combinado Especial Pòsit 26,80
- Combinado Completo 35,70
- Combinado Mariscada 38,00
- Combinado Mariscada completa 69,00

ARROCES 100% NATURALES

ración

- Arroz con cangrejo azul, meloso 15,80
- Arroz con sepietas en su tinta 16,60
- Paella de marisco 16,80
- Arroz con bogavante, meloso 23,90
- Arroz Señorito 18,80
- Arroz Mar y Montaña 17,70
- Arroz con pato y setas, meloso 16,65
- Arroz con verduras, meloso 15,75

FIDEOS

ración

- Fideos Rossos 15,80
- Fideos con sepieta en su tinta 16,50

GUISOS DE PESCADO

ración

- Romescada de rape 24,70
- Zarzuela 26,85
- Merluza a la marinera 19,70

PESCADO

- Rape a la plancha y puré de calabaza 19,70
- Lenguado a la plancha con verduras 21,80
- Bacalao al ajo negro y patata 18,60
- Merluza al horno con almendras y patata 18,40

CARNE

- Costillar con salsa mediterránea 15,85
- Costillas de cordero 14,80
- Solomillo de ternera 21,80
- Canelones de pollo de elaboración propia 9,20

INFANTIL

- Menú de pescado 10,85
- Menú de carne 10,85
- Macarrones a la boloñesa 7,85
- Nuggets caseros de pollo 7,80
- Palitos caseros de pescado 8,80
- Lomo con patatas 8,90

FRUTA NATURAL

- Fresas con nata de elaboración propia 5,90
- Melón con almíbar de menta, semillas de anís y lima 4,50
- Piña con miel de caña 4,90

HELADOS

- Viennetta 4,85
- Crocante 4,90
- Trufas / con nata 5,20
- Magnum Almendrado 2,80
- Magnum Frac 2,80
- Helado infantil con sorpresa 4,50
- Helado de chocolate, sin lactosa 4,30
- Helado de chocolate, sin azúcar 4,30
- Helado de vainilla 4,30

POSTRES CASEROS

- Brownie de chocolate 5,35
- Carpaccio de piña amb crema catalana 5,80
- Crema catalana 4,95
- Pastel de queso con nueces y miel 5,70
- Pastel de queso con fresas 5,70
- Pannacotta Bailey's® 5,60
- Miel y requesón 5,25
- Tatín de manzana 5,80
- Pastel de tiramisú 5,75
- Torrija caramelizada 5,90
- Café irlandés 6,80
- Sorbete de limón 4,90
- Sorbete de mandarina 4,90

PANES

- Pan con ajo 2,95
- Pan con tomate 2,95
- Pan 0,75
- Pan sin gluten 1,60

SALSAS

- Romesco -
- Alioli -



● SIN GLUTEN ● OPCIÓN SIN GLUTEN ● DISPONIBLE SIN GLUTEN ● VEGANO

Pregunta al camarero

VINOS PROPIOS

Fijamos en el punto de mira la excelencia tanto en el vino como en la carta, basándonos siempre en una misma filosofía:

El respeto por nuestro entorno, un método de producción sostenible y la conjunción perfecta del vino biodinámico en la cocina mediterránea.

● **Apropòsit** Fresco y afrutado. D.O. Terra Alta **13,50**

Creado por Sergi Montalà y Salvi Moliner para El Pòsit, Apropòsit es la expresión mediterránea de la D.O. Terra Alta. Vino fresco con notas afrutadas.

● **Cosechero** Joven y afrutado. D.O. Rías Baixas **14,20**

Elaborado por Bodegas Marqués de Vizhoja para El Pòsit a partir de la uva albariño y otras uvas gallegas.

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

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

● **Negre del Pòsit** Joven, Garnacha, cariñena y merlot **11,40**

● **Negre del Pòsit** Crianza, Garnacha negra y cariñena **12,50**

Nuestros vinos Blanc y Negre del Pòsit están creados conjuntamente por el equipo enológico del Celler Ronadelles y el equipo culinario de El Pòsit.

VINOS TINTOS

Lan D-12 D.O. Rioja. Tempranillo **18,25**

El Senat del Montsant **19,80**

D.O. Montsant. Garnacha, Mazuela y Syrah

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

VINOS ROSADOS

Mia D.O. Penedès. Moscatel con burbujas **13,65**

Mustillant D.O. Penedès. Rosado. Syrah y Merlot. Vino de aguja **14,55**

Flors i Violes D.O. Tarragona. Garnacha, Syrah y Tempranillo **15,60**

VINOS BLANCOS

El Terrat D.O. Tarragona. Macabeo y Moscatel **15,45**

Sedució D.O. Tarragona. Moscatel, Xarel·lo y Chardonay **14,55**

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

Rebels de Batea D.O. Terra Alta. Garnacha **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, Moscatel y Gewürztraminer **17,95**

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

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

Muscàndia D.O. Penedès. Moscatel y Sauvignon Blanc **17,40**

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

Mustillant D.O. Penedès. Parellada. Vino de aguja **14,25**

CAVA

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

Gramona Imperial D.O. Corpinnat. Brut Reserva. Ecológico **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**

SANGRÍA

● **Sangría de vino** **12,55**

● **Sangría de Cava** **17,50**

CERVEZAS

Estrella Damm botella jarra ½ **3,60**

Inedit Malta y trigo con especias **2,95**

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

Voll Damm Doble malta **2,60**

● **Free Damm** [SIN ALCOHOL](#) **2,60**

● **Daura** **2,60**

CAFÉS ECOLÓGICOS

Kahova Personalidad mediterránea, denso y aromático. **-**
Intensidad 5/5 - Acidez 1/5 - Amargura 5/5

Gran Reserva Suave, equilibrado y muy aromático. **-**
Intensidad 3/5 - Acidez 2/5 - Amargura 2/5

Colombia Suave y refinado, notas cítricas. **-**
Intensidad 2/5 - Acidez 3/5 - Amargura 1/5

Descafeinado Aromático y con cuerpo. **-**
Intensidad 2/5 - Acidez 1/5 - Amargura 2/5

TÉS ECOLÓGICOS

Darjeeling Té negro **-**

Estrella fugaz Té verde, flores azulejo y caléndula **-**

Pu Erh Fresh Té rojo, aroma natural de vainilla y fresa **-**

Té verde, jengibre y limón Con pimienta negra y regaliz **-**

Té negro Chai Jengibre, canela, clavo y pimienta negra **-**

INFUSIONES ECOLÓGICAS

Royal Fruits Bayas de saúco y aronia, escaramujo, flor hibisco **-**

Manzanilla Manzanilla, flor ecológica **-**

Verbena y menta Menta e hierbaluisa **-**

Rooibos con naranja Rooibos, piel de naranja, hierba limón **-**

Vitalidad Aroma natural de miel, rooibos, manzanilla, anís **-**