



● SANS GLUTEN ● OPTION SANS GLUTEN ● DISPONIBLE SANS GLUTEN ● VÉGANE

Demande au serveur

SALADES

- Salade verte avec ventrèche de thon 8,70
- Salade avec fromage de chèvre 11,90
- Salade avec saumon et pomme 11,65
- Salade tiède avec surimi d'anguille 10,95
- Salade avec melon et crevettes 12,45
- Salade de morue avec romesco 11,40

ENTRÉES FROIDES

- Huître du Delta de l'Ebre u. 3,25
Gaspacho 6,80
- Pain grillé avec légumes ventrèche de thon et anchois 10,70

GRILLADE

- Légumes grillés 13,65

SOUPES

- Soupe de poisson 9,60
- Crème de squilles et langoustines 9,80

RATIONS DE FRITURES

- Calamars à la romaine 10,65
- Anchois frits 9,80
- Petits calmars frits 11,95
- Patatas Bravas 5,90
- Calamars frits à l'andalouse 12,90
- Croquettes de poulet 8,90
- Croquettes de jambon ibérique 10,85
- Croquettes de crevettes 10,50
- Croquettes de champignons 9,90
- Beignets de morue 9,85

RATIONS DE MOULES

- Moules à la vapeur 8,90
- Moules à la marinière 9,70
- Moules à la vinaigrette de vermouth 9,45

RATIONS CUITES

- Palourdes à la marinière 14,90
- Surimi d'anguille avec palourdes 9,40
- Escargots de mer 14,70
- Poulpe à la galicienne 15,80

RATIONS GRILLÉS

½ unité

- Homard 12,10 23,10
- Petits calmars grillés avec asperges 13,80
- Seiche 11,80
- Sardines 8,50
- Crevettes blanches 14,70
- Crevettes rouges 19,85
- Langoustine 18,75
- Couteaux 13,60

COMBINÉS

- Combiné Normal 19,75
- Combiné Criture 19,85
- Combiné Spécial Pòsit 26,80
- Combiné Complète 35,70
- Combiné Plateau de fruits de mer 38,00
- Combiné Plateau de fruits de mer complet 69,00

RIZ 100% NATUREL

ration

- Riz avec crabe bleu, moelleux 15,80
- Riz aux petites seiches à l'encre 16,60
- Paella aux fruits de mer 16,80
- Riz au homard, moelleux 23,90
- Riz du Señorito 18,80
- Rice Terre et Mer 17,70
- Riz avec canard et champignons, moelleux 16,65
- Riz avec légumes, moelleux 15,75

NOUILLES

ration

- Nouilles Rossos 15,80
- Nouilles avec petites seiches à l'encre 16,50

RAGOÛTS DE POISSON

ration

- Lotte à la sauce romesco 24,70
- Zarzuela 26,85
- Colin à la marinière 19,70

POISSON

- Lotte grillée et purée de citrouille 19,70
- Sole grillée avec légumes 21,80
- Morue avec ail noir et pommes de terre 18,60
- Merlu cuit au four avec amandes et pomme de terre 18,40

VIANDE

- Côtes de porc à la sauce méditerranéenne 15,85
- Côtes d'agneau 14,80
- Filet de veau 21,80
- Cannellonis au poulet fait maison 9,20

ENFANTS

- Menu de poisson 10,85
- Menu de viande 10,85
- Macaronis à la bolognaise 7,85
- Nuggets de poulet maison 7,80
- Poissons panés faits maison 8,80
- Échine de porc et frites 8,90

FRUIT NATUREL

- Fraises avec crème maison 5,90
- Melon avec sirop de menthe, anis et citron vert 4,50
- Ananas avec mélasse 4,90

GLACE

- Viennetta 4,85
- Glace au croquant 4,90
- Truffes / à la crème Chantilly 5,20
- Magnum Amande 2,80
- Magnum Frac 2,80
- Glace pour enfants avec surprise 4,50
- Glace au chocolat, sans lactose 4,30
- Glace au chocolat, sans sucre 4,30
- Glace à la vanille 4,30

DESSERTS FAIT MAISON

- Brownie 5,35
- Carpaccio d'ananas avec crème catalane (Crème brûlée) 5,80
- Crème catalane (Crème brûlée) 4,95
- Tarte au fromage avec noix et miel 5,70
- Tarte au fromage avec fraises 5,70
- Pannacotta Bailey's® 5,60
- Miel et fromage blanc 5,25
- Tarte Tatin aux pommes 5,80
- Gâteau au tiramisu 5,75
- Pain perdu caramélisé 5,90
- Café irlandais 6,80
- Sorbet au citron 4,90
- Sorbet à la mandarine 4,90

PAINS

- Pain à l'ail 2,95
- Pain à la tomate 2,95
- Pain 0,75
- Pain sans gluten 1,60

SAUCES

- Romesco -
- Aïoli -



● SANS GLUTEN ● OPTION SANS GLUTEN ● DISPONIBLE SANS GLUTEN ● VÉGANE

Demande au serveur

NOS VINS

Nous misons sur l'excellence au vin et à la carte, toujours basés sur la même philosophie:

Respect de notre environnement, d'une méthode de production durable et d'une conjonction parfaite du vin biodynamique dans la cuisine méditerranéenne.

● **Aproppòsit** Frais et fruité. D.O. Terra Alta **13,50**

Créé par Sergi Montalà et Salvi Moliner pour El Pòsit, Aproppòsit est l'expression méditerranéenne du D.O. Terra Alta. Vin frais avec des notes fruitées.

● **Cosechero** Jeune et fruité. D.O. Rías Baixas **14,20**

Créé par Bodegas Marqués de Vizhoja pour El Pòsit à partir d'albariño et d'autres raisins galiciens.

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

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

● ● **Negre del Pòsit** Jeune, Grenache, carignan et merlot **11,40**

● ● **Negre del Pòsit** Élevage, Grenache noir et carignan **12,50**

Nos vins Blanc et Negre del Pòsit sont élaborés conjointement par l'équipe vinicole de Celler Ronadelles et par l'équipe culinaire de El Pòsit.

VINS ROUGES

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

El Senat del Montsant **19,80**

D.O. Montsant. Grenache, Carignan et Syrah

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

VINS ROSÉS

Mia D.O. Penedès. Muscat avec des bulles **13,65**

Mustillant D.O. Penedès. Rosé. Syrah et Merlot. Vin perlant **14,55**

Flors i Violes D.O. Tarragona. Grenache, Syrah et Tempranillo **15,60**

VINS BLANCS

El Terrat D.O. Tarragona. Macabeu et Muscat **15,45**

Sedució D.O. Tarragona. Muscat, Xarel·lo et Chardonay **14,55**

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

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

Intramurs de Poblet D.O. Conca de Barberà. Chardonay **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, Muscat et Gewürztraminer **17,95**

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

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

Muscàndia D.O. Penedès. Muscat et Sauvignon Blanc **17,40**

Jean Leon 3055 D.O. Penedès. Chardonay écologique **19,85**

Mustillant D.O. Penedès. Parel·lada. Vin perlant **14,25**

CAVA

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

Gramona Imperial D.O. Corpinnat. Brut Réserve. Éco **24,10**

Pere Ventura D.O. Cava. Brut Réserve **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

● **Sangría** **12,55**

● **Sangria de cava** **17,50**

BIÈRES

Estrella Damm **3,60**

Inedit Malt et de blé avec épices **2,95**

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

Voll Damm Double malt **2,60**

● **Free Damm** SANS ALCOOL **2,60**

● **Daura** **2,60**

CAFÉS ÉCOLOGIQUES

Kahova Personnalité méditerranéenne, dense et aromatique. -

Intensité 5/5 - Acidité 1/5 - Amertume 5/5

Grande Réserve Doux, équilibré et très aromatique. -

Intensité 3/5 - Acidité 2/5 - Amertume 2/5

Colombia Doux et raffiné y refinado, notes d'agrumes. -

Intensité 2/5 - Acidité 3/5 - Amertume 1/5

Décaféiné Aromatique, avec du corps. -

Intensité 2/5 - Acidité 1/5 - Amertume 2/5

TÉS ÉCOLOGIQUES

Darjeeling Thé noir -

Étoile filante Thé vert, bleuet et calendula -

Pu Erh Fresh Thé rouge, arôme naturel de vanille et fraise -

Thé vert, gingembre et citron Poivre noir et réglisse -

Thé noir Chai Gingembre, cannelle, girofle et poivre noir -

INFUSIONS ÉCOLOGIQUES

Royal Fruits Baies de sureau et d'aronia, églantier, hibiscus -

Camomille Camomille, fleur écologique -

Verveine et menthe Menthe et verveine citronnelle -

Rooibos avec l'orange Rooibos, orange et citronnelle -

Vitalité Arôme naturel de miel, rooibos, camomille et anis -