



FRÍOS

■ Salmón marinado con Crème fraîche	13,6
■ Esqueixada de bacalao	11,1
■ Ensaladilla de Km0	11,4
■ ■ Ensalada de tomates con salmorejo de ají amarillo	11,8
■ ■ Ensalada verde con semillas	11,5
■ Pimiento a la brasa con bacalao	14,9
■ ■ Guacamole con nachos	9,4
■ ■ Hummus con vegetales crujientes	9,3
■ Tartar de atún Balfegó con aguacate	18,7
■ Anchoas de Vinaròs	11,2
■ Mejillones con vinagreta de vermú	11,1
■ Ostra del Delta	4,1
■ Ostra en ceviche	5,0
■ Carpaccio de atún Balfegó con 3 aliños	18,7
■ Carpaccio de chuleta de vaca y salsa de parmesano	20,8
■ Coca de atún Balfegó	6,0
■ Coca de anchoas de Vinaròs	5,2
■ Jamón ibérico de bellota	20,8
■ Tabla de quesos ecológicos	18,4
■ ■ Aceitunas "cachonditas"	4,1

ARROCES

■ Arroz de pollo de corral, cigalas y alcachofas	21,0
■ Arroz meloso con cangrejo azul del Delta	21,0
■ Arroz con sepietas en su tinta	21,0
■ Arroz fino de marisco	21,0
■ Arroz con bogavante	27,0
■ Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico	22,0
■ Arroz con pato y setas	22,0
■ Arroz vegetal con puerro a la brasa	21,0
Fideos Rossos	19,0

BRASA

■ Hamburguesa de ternera ecológica	13,6
■ Costillar de cerdo Duroc asado	18,8
■ Secreto ibérico	20,5
■ Solomillo de vaca madurado	25,9
■ Pata de pulpo	19,8
■ Calamar mediterráneo	19,5
Bacalao con alioli de membrillo	24,2
■ Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica	19,9
■ Sardinas	10,3
■ ■ Verduras Km0	17,7
■ ■ Aguacate ecológico con pico de gallo y ceviche vegetal	11,1
■ Alcachofas con virutas de ibérico	16,3

CALIENTES

■ Gambas al ajillo	13,5
Mollete de pulled pork	10,4
■ Pimientos de padrón	5,3
■ Las albóndigas de Adolfina	12,3
■ La magra en salsa de Herminia	11,5
■ Nuestro torrezno	5,8
■ Huevos con jamón ibérico de bellota	12,7
■ Huevos con morcilla ecológica con cebolla	12,4
■ Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo ibérico	6,9
■ Calamar mediterráneo a la andaluza	17,7
■ Calamares a la romana	13,9
■ Crujiente de pollo de corral	12,2
■ ■ Tempura de verduras	12,7
■ Croquetas de jamón ibérico	10,0
■ Croquetas de pollo rustido	8,5
■ Buñuelos de bacalao	10,6
■ Coca de solomillo de vaca madurada	6,0
■ Coca de secreto ibérico a la brasa	5,9
■ Morcilla ecológica con cebolla	6,4
■ Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla	13,4
■ Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil	13,5
Maxicanelón de nuestra chef Mercè	14,5
Rigatoni a la boloñesa	10,0
■ Pan	1,0
■ Pan sin gluten	2,3
■ ■ Pan con ajo y aceite de oliva	3,8
■ ■ Pan con tomate y aceite de oliva	3,8

SALSAS

Romesco	1,0
■ Alioli	0,8

POSTRES

■ Buñuelos de café de la María	6,1
■ Pastel de zanahoria, té matcha y polen	7,9
■ ■ Piña a la brasa con salsa de maracuyá	6,9
■ Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa	7,3
■ Pan con chocolate, aceite y sal	6,7
■ Brownie de chocolate	6,8
■ Helado de kéfir y lima con galleta artesana crujiente	5,2
■ Helado de vainilla	5,2
■ ■ Polo de fruta natural, sabor lima limón	3,1
■ ■ Polo de fruta natural, sabor coco y fresa	3,1



VINO BLANCO

	botella	copa
■ Apropòsit Macabeu D.O. Terra Alta	18,00	3,30
■ Apropòsit Malvasia	19,00	3,80
■ Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta	20,00	3,70
■ Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès	20,00	3,70
■ Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta	21,00	3,90
■ Apropòsit Parellada D.O. Conca de Barberà	20,00	3,70
■ Apropòsit Chardonnay D.O. Penedès	17,00	
■ Petites estones D.O. Terra Alta	18,00	
■ Rebels de Batea D.O. Terra Alta	18,00	
■ El Terrat D.O. Tarragona	17,00	
■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat	28,00	
■ Grimau Chardonnay D.O. Penedès	19,00	3,50
■ Via Edetana D.O. Terra Alta	22,00	
■ Excellens Verdejo D.O. Rueda	16,00	2,90
■ Torre la Moreira D.O. Rías Baixas	19,00	3,50
■ La Capilla Blanco D.O. Rueda	21,00	
■ Finca Montico D.O. Rueda	23,00	
■ Lagar de Cervera D.O. Rías Baixas	23,00	
■ Pazo de San Mauro D.O. Rías Baixas	28,00	

VINO TINTO

	botella	copa
■ Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Apropòsit Trepat D.O. Conca de Barberà	22,00	4,00
■ Apropòsit D.O.Q. Priorat	24,00	4,10
■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat	30,00	
■ Excellens Cuvée Especial D.O.CA. Rioja	18,00	3,30
■ Finca San Martín D.O. Rioja	18,00	3,30
■ Condado de Oriza D.O. Ribera del Duero	20,00	3,70
■ El Senat del Montsant D.O. Montsant	23,00	
■ LAN 7 metros D.O.CA. Rioja	23,00	
■ Viña Mayor Crianza D.O. Ribera del Duero	23,00	
■ La Capilla Crianza D.O. Ribera del Duero	24,00	
■ Trus Crianza D.O. Ribera del Duero	24,00	
■ Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja	34,00	
■ Tinto de verano Con limón o gaseosa		4,30

VINO ROSADO

	botella	copa
■ Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Apropòsit Ancestral Rosado Ancestral	25,00	
■ Flors i Violes D.O. Tarragona	17,00	3,10

SANGRÍAS

	jarra	copa
■ Sangría de vino	14,00	4,80
■ Sangría de cava	18,00	

ESPUMOSOS

	magnum	botella	copa
■ Apropòsit Brut Nature Gran Reserva D.O. Cava	48,00	24,00	3,70
■ Apropòsit Ancestral Rosado Ancestral		25,00	
■ Gramona Ca La Mar Mustillant D.O. Penedès		17,00	
■ Gran Juvé & Camps D.O. Cava		41,00	
■ Pere Ventura Vintage D.O. Cava		39,00	
■ Reverté Electe D.O. Cava		24,00	
■ Freixenet Sin alcohol		17,00	

COCTELERÍA

Propòsit	Ron blanco, maracuyá, canela, lima, sirope de fresa	8,00
Fresito	Ginebra, fresa, lima y menta	8,00
Moscow Mule	Refrescante, picante y cítrico	8,00
Mojito	Refrescante, cítrico y herbal	8,00
Piña colada	Dulce, cremosa y tropical	8,00
Daiquiri de fresa	Ron blanco	7,50
Daiquiri de maracuyá	Ron blanco	7,50
Moscow Mule, sin alcohol	Refrescante, picante y cítrico	6,00
Mojito, sin alcohol	Refrescante, cítrico y herbal	6,00
Piña colada, sin alcohol	Dulce, cremosa y tropical	6,00

COMBINADOS

Gin tonic Seagram's	7,50
Gin tonic Tanqueray	7,50
Gin tonic Hendrick's Lunar	11,00
Gin tonic Hendrick's Midsummer	11,00
Gin tonic Hendrick's Neptunia	11,00
Gin tonic Hendrick's	9,50
Gin tonic Master's Pink	7,50
Gin tonic Master's	7,50
Gin tonic Whitley Neill Rhubarb	8,00
Gin tonic Whitley Neill Blackberry	8,00
Gin tonic Nordés	9,00
Gin tonic 25 Lolita's	8,50