



## FRÍOS

<span style="color: orange;">■</span> Esqueixada de bacalao	11,8
<span style="color: pink;">■</span> Ensaladilla de Km0	12,0
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Zanahoria braseada con hummus, migas de romesco y avellanas	12,5
<span style="color: orange;">■</span> Ensalada de salmón y mango	14,8
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Ensalada de tomates con salsa de ají amarillo	14,6
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Ensalada verde con semillas	12,5
<span style="color: orange;">■</span> Pimiento a la brasa con bacalao	15,5
<span style="color: pink;">■</span> Tartar de atún Balfegó con aguacate	19,8
<span style="color: orange;">■</span> Anchoas de Vinaròs	13,6
<span style="color: orange;">■</span> Mejillones con vinagreta de vermú	13,9
<span style="color: orange;">■</span> Ostra del Delta	4,5
<span style="color: orange;">■</span> Carpaccio de atún Balfegó con 3 aliños	19,8
<span style="color: pink;">■</span> Carpaccio de chuleta de vaca y salsa de parmesano	22,0
<span style="color: orange;">■</span> Jamón de bellota 100% ibérico	22,0
<span style="color: pink;">■</span> Tabla de quesos ecológicos	19,5

## ARROCES

<span style="color: orange;">■</span> Arroz de pollo de corral, cigalas y alcachofas	22,0
<span style="color: orange;">■</span> Arroz meloso con cangrejo azul	22,0
<span style="color: orange;">■</span> Arroz con sepietas en su tinta	22,0
<span style="color: orange;">■</span> Arroz fino de marisco	22,0
<span style="color: orange;">■</span> Arroz con bogavante	28,0
<span style="color: orange;">■</span> Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico	23,0
<span style="color: orange;">■</span> Arroz con pato y setas	23,0
<span style="color: green;">■</span> Arroz vegetal con puerro a la brasa	22,0
Fideos Rossos	20,0

## BRASA

<span style="color: pink;">■</span> Hamburguesa de ternera ecológica	13,9
Costillar de cerdo Ibérico asado	19,8
<span style="color: orange;">■</span> Secreto ibérico	21,5
<span style="color: orange;">■</span> Solomillo de vaca madurada	28,0
<span style="color: orange;">■</span> Pulpo con alioli de pimentón de la vera y migas de romesco	21,0
<span style="color: orange;">■</span> Calamar mediterráneo	21,0
Bacalao con alioli de membrillo	26,0
<span style="color: orange;">■</span> Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica	21,0
<span style="color: orange;">■</span> Sardinas	11,5
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: pink;">■</span> Verduras Km0	18,0
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Aguacate con pico de gallo y ceviche vegetal	11,8
<span style="color: orange;">■</span> Alcachofas con virutas de ibérico	17,5

## CALIENTES

<span style="color: orange;">■</span> Crema de galera y cigalas	15,8
<span style="color: orange;">■</span> Gambas al ajillo	13,8
Mollete de pulled pork	11,0
<span style="color: orange;">■</span> Las albóndigas de Adolfina	13,0
<span style="color: orange;">■</span> La magra en salsa de Herminia	12,0
<span style="color: orange;">■</span> Huevos con solomillo al ajillo	14,9
<span style="color: orange;">■</span> Huevos con jamón ibérico de bellota	13,5
<span style="color: orange;">■</span> Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo	7,3
<span style="color: orange;">■</span> Calamar mediterráneo a la andaluza	18,7
<span style="color: orange;">■</span> Calamares a la romana	14,6
<span style="color: orange;">■</span> Crujiente de pollo de corral	12,8
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Tempura de verduras	13,5
<span style="color: orange;">■</span> Croquetas de jamón ibérico	14,8
<span style="color: orange;">■</span> Croquetas de pollo rustido	12,0
<span style="color: orange;">■</span> Buñuelos de bacalao	14,5
<span style="color: orange;">■</span> Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla	13,9
<span style="color: orange;">■</span> Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil	13,9
Maxicanelón de nuestra chef Mercè	15,5
Rigatoni a la boloñesa	13,0
<span style="color: pink;">■</span> Pan	1,0
<span style="color: orange;">■</span> Pan sin gluten	2,5
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: pink;">■</span> Pan con ajo y aceite de oliva	3,8
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: pink;">■</span> Pan con tomate y aceite de oliva	3,8

## SALSAS

Romesco	1,0
<span style="color: orange;">■</span> Alioli	0,9

## POSTRES

<span style="color: orange;">■</span> Buñuelos de café de la María	6,5
<span style="color: orange;">■</span> Pastel de zanahoria, té matcha y polen	7,9
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Piña a la brasa con salsa de maracuyá	7,5
<span style="color: orange;">■</span> Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa	7,5
<span style="color: pink;">■</span> Pan con chocolate, aceite y sal	7,5
<span style="color: orange;">■</span> Brownie de chocolate	6,9
Torrija caramelizada	7,9
<span style="color: pink;">■</span> Helado de kéfir y lima con galleta artesana crujiente	5,5
<span style="color: orange;">■</span> Helado de vainilla	5,5
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Polo de fruta natural, sabor lima limón	3,2
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Polo de fruta natural, sabor coco y fresa	3,2

## VINO BLANCO

	botella	copa
■ Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta	20,00	3,70
■ Aproppòsit Malvasia	19,00	3,60
■ Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta	20,00	3,70
■ Aproppòsit Xarel·lo D.O. Penedès	20,00	3,70
■ Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta	21,00	3,90
■ Aproppòsit Parellada D.O. Conca de Barberà	20,00	3,70
■ Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès	22,00	4,00
■ Petites estones D.O. Terra Alta	19,00	
■ Rebels de Batea D.O. Terra Alta	19,00	
■ El Terrat D.O. Tarragona	18,00	
■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat	29,00	
■ Grimau Chardonnay D.O. Penedès	20,00	
■ Via Edetana D.O. Terra Alta	24,00	
■ Excellens Verdejo D.O. Rueda	17,00	
■ Torre la Moreira D.O. Rías Baixas	20,00	
■ La Capilla Blanco D.O. Rueda	21,00	
■ Finca Montico D.O. Rueda	25,00	
■ Lagar de Cervera D.O. Rías Baixas	23,00	
■ Pazo de San Mauro D.O. Rías Baixas	29,00	

## VINO ROSADO

	botella	copa
■ Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Aproppòsit Ancestral Rosado Ancestral	26,00	
■ Flors i Violes D.O. Tarragona	18,00	3,30

## SANGRÍAS

	jarra	copa
■ Sangría de vino	15,00	5,00
■ Sangría de cava	19,00	

## VINO TINTO

	botella	copa
■ Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà	22,00	4,00
■ Aproppòsit D.O.Q. Priorat	24,00	4,10
■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat	29,00	
■ Excellens Cuvée Especial D.O.CA. Rioja	19,00	
■ Finca San Martín D.O. Rioja	18,00	
■ Condado de Oriza D.O. Ribera del Duero	20,00	3,70
■ El Senat del Montsant D.O. Montsant	24,00	
■ LAN 7 metros D.O.CA. Rioja	23,00	
■ Viña Mayor Crianza D.O. Ribera del Duero	24,00	
■ La Capilla Crianza D.O. Ribera del Duero	24,00	
■ Trus Crianza D.O. Ribera del Duero	25,00	
■ Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja	35,00	
■ Tinto de verano Con limón o gaseosa		4,50

## ESPUMOSOS

	magnum	botella	copa
■ Aproppòsit Brut Nature D.O. Cava	48,00	27,00	4,20
■ Aproppòsit Ancestral Rosado Ancestral		26,00	
■ Gramona Ca La Mar Mustillant D.O. Penedès		17,00	
■ Gran Juvé & Camps D.O. Cava		42,00	
■ Pere Ventura Vintage D.O. Cava		39,00	
■ Reverté Electe D.O. Cava		25,00	
■ Gramona Innoble D.O. Corpinnat		37,00	
■ Freixenet Sin alcohol		17,00	