



FRÍOS

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

ARROCES

■ Arroz de pollo de corral, cigalas y alcachofas	22,0
■ Arroz meloso con cangrejo azul	22,0
■ Arroz con sepietas en su tinta	22,0
■ Arroz fino de marisco	22,0
■ Arroz con bogavante	28,0
■ Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico	23,0
■ Arroz con pato y setas	23,0
■ Arroz vegetal con puerro a la brasa	22,0
Fideos Rossos	20,0

BRASA

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

CALIENTES

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

SALSAS

Romesco	1,0
■ Alioli	0,9

POSTRES

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

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