



EL PÒSIT



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

Pregunta al camarero

ENSALADAS

- Ensalada verde con ventresca de atún 10,40
- Ensalada con salmón y manzana 12,70
- Ensalada con melón y gambas 13,40
- Ensalada de bacalao con naranja y romesco 12,50
- Ensalada con queso de cabra 12,90

ENTRANTES

- Alcachofas confitadas con virutas de ibérico 14,80
- Tartar de atún Balfegó con aguacate 17,00
- Ostra del Delta 3,90
- Anchoas 12,90
- Jamón ibérico de bellota 18,00
- Tostada escalivada 13,40
- Gazpacho 8,50
- Sopa de pescado 13,80

FRITOS

- Calamares a la romana 12,80
- Boquerones fritos 11,80
- Puntilla 12,80
- Chipirones a la andaluza 12,90
- Patatas bravas 6,70
- Buñuelos de bacalao 12,50
- Croquetas de pollo rustido 10,00
- Croquetas de jamón ibérico 11,90

PLANCHA

- Chipirones a la plancha con espárragos 14,90
- Sepia del mediterráneo a la plancha 13,00
- Sardinas a la plancha 9,80
- Gambas blancas de Tarragona 15,80
- Gambas rojas 24,00
- Navajas 14,70

COCIDOS

- Pulpo blanco de Cambrils 18,00
- Almejas estilo marinero 19,00
- Caracoles de mar 16,00
- Pulpo a la gallega 17,90

MEJILLONES

- Mejillones del Delta al vapor 10,80
- Mejillones del Delta a la marinera 11,90
- Mejillones del Delta a la vinagreta 11,80

ARROCES

- Paella de marisco 18,90
- Arroz meloso con cangrejo azul del Delta 19,70
- Arroz con sepietas en su tinta 19,80
- Arroz con bogavante 26,00
- Arroz Señorito 19,80
- Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico 19,90
- Arroz con pato y setas 19,80
- Arroz de verduras con puerro confitado y ajos tiernos 18,90

FIDEOS

- Fideos Rossos 17,20
- Fideos negros 18,70

COMBINADOS

- Fritura 24,00
- Especial Pòsit 31,00
- Mariscada 39,80
- Mariscada completa 69,80
- Parrillada de verduras 15,90

CALDERETAS

- Romescada con rape 29,00
- Zarzuela de pescado y marisco 29,50
- Merluza a la marinera 25,00

PESCADO

- Rape a la plancha y puré de calabaza 25,00
- Lenguado a la plancha con verduras 26,00
- Bacalao en suquet de pescador 21,00
- Merluza al horno con almendras y patata 21,00

CARNE

- Solomillo de vaca madurado 25,00
- Costillar de cerdo Duroc asado 17,00
- Maxicanelón de nuestra chef Mercè 13,00

INFANTIL

- Macarrones a la boloñesa 9,50
- Nuggets caseros de pollo de corral 9,80
- Palitos caseros de pescado 9,80
- Hamburguesa de ternera ecológica 9,70

PAN

● Pan	0,90
● Pan sin gluten	2,00
● Pan con ajo y aceite de oliva	3,50
● Pan con tomate y aceite de oliva	3,50

SALSAS

Romesco	0,90
● Alioli	0,60

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

● Brownie de chocolate	5,90
● Carpaccio de piña con crema catalana	6,70
● Crema catalana	5,80
● Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa	6,50
Pastel de tiramisú	6,50
● Fuet de chocolate negro 70%	6,30
Panacota Baileys	6,70
● Mató con crujiente de miel y nueces caramelizadas	6,50
Torrija caramelizada	6,90
● Sorbete de limón	5,70
● Café irlandés	6,90

HELADOS

● Helado infantil	4,50
● Helado de vainilla	4,80
● Polo de fruta natural, sabor coco y fresa	2,90
● Polo de fruta natural, sabor lima limón	2,90
● Helado de chocolate, sin lactosa	4,80
● Helado de chocolate, sin azúcar	4,80



EL PÒSIT



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

Pregunta al camarero

VINO BLANCO

	botella	copa
● Apropòsit WOW D.O. Penedès	15,00	2,70
● Apropòsit D.O. Terra Alta	16,00	2,90
● Apropòsit D.O. Montsant	18,00	3,30
● Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès	18,00	3,30
● Apropòsit Malvasia D.O. Tarragona	18,00	3,30
● Apropòsit Muscat D.O. Terra Alta	16,00	2,90
● Rebels de Batea D.O. Terra Alta	17,00	
● Petites estones D.O. Terra Alta	17,00	
● Els Pics D.O. Priorat	28,00	
● Jean Leon 3055 D.O. Penedès	20,00	
● Mireia D.O. Penedès	17,00	
● Grimau Chardonnay D.O. Penedès	17,00	
● Mustillant D.O. Penedès. Parellada, Macabeo y Xarel·lo. Vino de aguja	16,00	
● El Terrat D.O. Tarragona	16,00	
● Petit Costes 100% Moscatel	21,00	
● Aura D.O. Rueda	14,00	
● Finca Montico D.O. Rueda	20,00	
● Torre la Moreira D.O. Rías Baixas	17,00	
● Pazo de San Mauro D.O. Rías Baixas	25,00	

VINO TINTO

	botella	copa
● Apropòsit D.O. Montsant	18,00	3,30
● Apropòsit D.O.Q. Priorat	19,00	3,50
● El Senat del Montsant D.O. Montsant	20,00	
● Els Pics D.O. Priorat	24,00	
● Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja	26,00	
● Lan D-12 D.O. Rioja	18,00	
● Trus Crianza D.O. Ribera del Duero	21,00	
● Marqués de Burgos D.O. Ribera del Duero	19,00	
● Tinto de verano Con limón o gaseosa		3,90

VINO ROSADO

	botella	copa
● Apropòsit Rosé D.O. Penedès	16,00	2,90
● Flors i Violes D.O. Tarragona	16,00	

CAVA - CORPINNAT - ESPUMOSOS

	botella	copa
● Apropòsit Brut Nature Gran Reserva	19,00	3,00
● Gramona Innoble Corpinnat	29,00	
● Alsina & Sardà D.O. Cava	17,00	
● Freixenet Sin alcohol	15,00	

SANGRÍAS

		copa
● Sangría de vino	13,00	4,50
● Sangría de Cava	17,00	

CERVEZAS

	copa	botella	jarra ½
Estrella Damm Lager	2,80		3,95
● Daura Lager		3,00	
Inedit Malta y trigo con especias		3,30	
Voll Damm Märzen, doble malta		3,00	
AK Damm Alsaciana, suave		3,40	
● Free Damm Lager		3,00	
● Free Damm Lemon Clara		3,00	
● Free Damm Tostada Lager		3,00	
Damm Lemon Clara		3,00	

CAFÉ ECOLÓGICO

● Mediterráneo Denso y aromático	-
● Descafeinado Aromático y con cuerpo	-

INFUSIONES ECOLÓGICAS

● 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	-
● Royal Fruits Bayas de saúco y aronia, escaramujo, flor hibisco	-
● Manzanilla Manzanilla, flor ecológica	-
● Verbena y menta Menta e hierba luisa	-
● Rooibos con naranja Rooibos, piel de naranja, hierba limón	-
● Vitalidad Aroma natural de miel, rooibos, manzanilla, anís	-

Pósito 2 S.L. ha sido beneficiaria del Fondo Europeo de Desarrollo Regional cuyo objetivo es mejorar el uso y la calidad de las tecnologías de la información y de las comunicaciones y el acceso a las mismas y gracias al cual ha puesto en marcha un plan de digitalización de la empresa para mejorar su competitividad. Agosto 2023. Para ello ha contado con el apoyo del Programa TIC CÁMARAS 2023 y del del Programa COMPETITIVIDAD TURISTICA 2023 de la Cámara de Comercio de Tarragona. Una manera de hacer Europa.

TIC Cámaras Competitividad Turística

