



# EL PÒSIT



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

Pregunta al camarero

## ENTRANTES

● Ensalada verde con ventresca de atún	8,70
● Ensalada con salmón y manzana	11,65
● Ensalada con melón y gambas	12,45
Ensalada de bacalao con naranja y romesco	12,80
● Ensalada con queso de cabra	11,90
Ensalada de requesón con tomate confitado	11,60
● Ostra rizada	u. 3,25
● Anchoa artesana con avellanas	12,80
● Tostada de escalivada con ventresca y anchoas	10,70
Gazpacho	6,80
Sopa de pescado de El Pòsit	10,60
● Crema de galera y cigalas	11,70

## ARROCES

● Arroz con cangrejo azul	16,50
● Arroz con sepietas en su tinta	16,80
● Paella de marisco	16,80
● Arroz con bogavante	23,90
● Arroz Señorito	18,80
● Arroz Mar y Montaña	17,70
● Arroz con pato y setas	17,65
● Arroz con verduras	15,75

## FIDEOS

Fideos Rossos	15,80
Fideos con sepieta en su tinta	16,50

## COMBINADOS

● Combinado Normal	19,75
● Combinado Fritura	19,85
● Combinado Especial Pòsit	26,80
● Combinado Completo	35,70
● Combinado Mariscada	38,00
● Combinado Mariscada completa	69,00
● Parrillada de verduras	13,65

## INFANTIL

● Menú de pescado	10,85
● Menú de carne	10,85
Macarrones a la boloñesa	7,85
● Nuggets caseros de pollo	7,80
● Palitos caseros de pescado	8,80

## RACIONES

Pan	0,75
● Pan sin gluten	1,60
Pan con ajo	2,95
Pan con tomate	2,95
● Mejillones al vapor	8,90
Mejillones a la marinera	9,70
● Mejillones a la vinagreta de vermut	9,45
● Calamares a la romana	10,75
● Boquerones fritos	9,80
● Puntilla	11,95
● Chipirones a la andaluza	12,90
● Gamba en tempura con crujiente especiado	11,50
● Patatas bravas	5,90
● Buñuelos de bacalao	9,85
● Croquetas de pollo	8,90
● Croquetas de ibérico	10,85
● Croquetas de gambas	10,50
● Croquetas de setas	9,90
● Bogavante	12,10 23,10
● Chipirones a la plancha con espárragos	13,80
● Sepia	11,80
● Sardinas	8,50
● Gambas blancas	14,70
● Gambas rojas	19,85
● Cigalas salteadas con cebolla confitada	16,30
● Navajas	13,60
● Alcachofas con virutas de ibérico	12,85
● Rape a la plancha y puré de calabaza	19,70
● Lenguado a la plancha con verduras	21,80
● Pulpo con patata y alioli	15,40
● Bacalao con suquet de pescador y setas	19,75
● Merluza al horno con almendras y patata	18,40
Almejas estilo marinero	14,90
● Caracoles de mar	14,70
● Pulpo a la gallega	15,80
Romescada de rape	24,70
● Zarzuela	26,85
Merluza a la marinera	19,70
● Costillar con salsa mediterránea	15,85
● Meloso de ternera confitado con cebollitas glaseadas	19,70
● Redondo de cordero relleno de queso peras y ciruelas	18,60
Maxicanelón de rustido tradicional	11,80

## FRUTA NATURAL

● Fresas con nata de elaboración propia	5,90
● Ceviche de fruta de temporada	5,85

## POSTRES CASEROS

● Brownie de chocolate	5,35
● Carpaccio de piña con crema catalana	5,80
● Crema catalana	4,95
Pastel de queso con nueces y miel	5,70
Pastel de queso con fresas	5,70
● Fuet de chocolate negro	5,70
● Fuet de chocolate blanco	5,70
Pannacotta Baileys	5,60
● Miel y requesón	5,25
Tatín de manzana	5,80
Pastel de tiramisú	5,75
Torrija caramelizada	5,90
● Sorbete de limón	4,90
● Sorbete de mandarina	4,90
● Café irlandés	6,80

## HELADOS

● Helado de vainilla	4,30
● Polo de fruta natural, sabor coco y fresa	2,50
● Polo de fruta natural, sabor lima limón	2,50
● Helado de chocolate, sin lactosa	4,30
● Helado de chocolate, sin azúcar	4,30



# EL PÒSIT



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

Pregunta al camarero

## VINOS PROPIOS

Fijamos en el punto de mira la excelencia tanto en el vino como en la carta, basándonos siempre en una misma filosofía:

**El respeto por nuestro entorno, un método de producción sostenible y la conjunción perfecta del vino biodinámico en la cocina mediterránea.**

● **Aproppòsit** Fresco y afrutado. D.O. Terra Alta **13,50**

Creado por Sergi Montalà y Salvi Moliner para El Pòsit, Aproppòsit es la expresión mediterránea de la D.O. Terra Alta. Vino fresco con notas afrutadas.

● **Cosechero** Joven y afrutado. D.O. Rías Baixas **14,20**

Elaborado por Bodegas Marqués de Vizhoja para El Pòsit a partir de la uva albariño y otras uvas gallegas.

● **73** D.O. Penedès. Xarel·lo. Vino de aguja **14,25**

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

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

● ● **Negre del Pòsit** Joven, Garnacha, cariñena y merlot **11,40**

● ● **Negre del Pòsit** Crianza, Garnacha negra y cariñena **12,50**

Nuestros vinos Blanc y Negre del Pòsit están creados conjuntamente por el equipo enológico del Celler Ronadelles y el equipo culinario de El Pòsit.

## VINOS TINTOS

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

**El Senat del Montsant** **19,80**

D.O. Montsant. Garnacha, Mazuela y Syrah

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

## VINOS ROSADOS

**Mia** D.O. Penedès. Moscatel con burbujas **13,65**

**Mustillant** D.O. Penedès. Rosado. Syrah y Merlot. Vino de aguja **14,55**

**Flors i Violes** D.O. Tarragona. Garnacha, Syrah y Tempranillo **15,60**

## VINOS BLANCOS

**El Terrat** D.O. Tarragona. Macabeo y Moscatel **15,45**

**Sedució** D.O. Tarragona. Moscatel, Xarel·lo y Chardonay **14,55**

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

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

**Mireia** D.O. Penedès. Gewürztraminer. **16,30**

**Creu de Lavit** D.O. Penedès. Xarel·lo **14,95**

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

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

**Jean Leon 3055** D.O. Penedès. Chardonnay ecológico **19,85**

**Mustillant** D.O. Penedès. Parellada. Vino de aguja **14,25**

## CAVA

**Cava Gran del Pòsit** D.O. Cava. Brut Nature. Ecológico **16,80**

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

**Gramona Imperial** D.O. Corpinnat. Brut Reserva. Ecológico **24,10**

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

## SANGRÍA

● **Sangría de vino** **12,55**

● **Sangría de Cava** **17,50**

## CERVEZAS

**Estrella Damm**

botella jarra ½ **3,60**

**Inedit** Malta y trigo con especias **2,95**

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

**Voll Damm** Doble malta **2,60**

● **Free Damm** [SIN ALCOHOL](#) **2,60**

● **Daura** **2,60**

## CAFÉS ECOLÓGICOS

**Kahova** Personalidad mediterránea, denso y aromático. -

**Gran Reserva** Suave, equilibrado y muy aromático. -

**Colombia** Suave y refinado, notas cítricas. -

**Descafeinado** Aromático y con cuerpo. -

## TÉS ECOLÓGICOS

**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 -

## INFUSIONES ECOLÓGICAS

**Royal Fruits** Bayas de saúco y aronia, escaramujo, flor hibisco -

**Manzanilla** Manzanilla, flor ecológica -

**Verbena y menta** Menta e hierbaluisa -

**Rooibos con naranja** Rooibos, piel de naranja, hierba limón -

**Vitalidad** Aroma natural de miel, rooibos, manzanilla, anís -