



EL PÒSIT



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

Pregunta al camarero

ENTRANTES

● Ensalada verde con ventresca de atún	8,85
● Ensalada con salmón y manzana	11,80
● Ensalada con melón y gambas	12,65
Ensalada de bacalao con naranja y romesco	12,90
● Ensalada con queso de cabra	12,50
Ensalada de requesón con tomate confitado	11,85
● Ostra rizada	u. 3,40
● Anchoa artesana con avellanas	12,85
● Tostada de escalivada con ventresca y anchoas	11,70
Gazpacho	6,90
Sopa de pescado de El Pòsit	10,80
● Crema de galera y cigalas	11,90

ARROCES

● Arroz con cangrejo azul	16,70
● Arroz con sepietas en su tinta	16,90
● Paella de marisco	16,90
● Arroz con bogavante	23,90
● Arroz Señorito	18,80
● Arroz Mar y Montaña	17,70
● Arroz con pato y setas	17,85
● Arroz con verduras	16,30

FIDEOS

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

COMBINADOS

● Combinado Normal	20,60
● Combinado Fritura	20,85
● Combinado Especial Pòsit	27,50
● Combinado Completo	36,40
● Combinado Mariscada	39,00
● Combinado Mariscada completa	69,50
● Parrillada de verduras	13,85

INFANTIL

● Menú de pescado	10,85
● Menú de carne	10,85
Macarrones a la boloñesa	7,85
● Nuggets caseros de pollo	8,50
● Palitos caseros de pescado	8,80

RACIONES

Pan	0,75
● Pan sin gluten	1,90
Pan con ajo	2,95
Pan con tomate	2,95
● Mejillones al vapor	9,20
Mejillones a la marinera	10,40
● Mejillones a la vinagreta de vermut	9,75
● Calamares a la romana	10,90
● Boquerones fritos	10,50
● Puntilla	11,95
● Chipirones a la andaluza	12,90
● Gamba en tempura con crujiente especiado	11,75
● Patatas bravas	5,90
● Buñuelos de bacalao	9,85
● Croquetas de pollo	8,90
● Croquetas de ibérico	10,85
● Croquetas de gambas	10,75
● Croquetas de setas	9,90
● Bogavante	12,50 23,80
● Chipirones a la plancha con espárragos	13,90
● Sepia	11,80
● Sardinas	8,75
● Gambas blancas	15,60
● Gambas rojas	21,50
● Cigalas salteadas con cebolla confitada	16,80
● Navajas	13,70
● Alcachofas con virutas de ibérico	13,60
● Rape a la plancha y puré de calabaza	20,90
● Lenguado a la plancha con verduras	22,50
● Pulpo con patata y alioli	16,60
● Bacalao con suquet de pescador y setas	19,75
● Merluza al horno con almendras y patata	18,80
Almejas estilo marinero	15,90
● Caracoles de mar	14,80
● Pulpo a la gallega	16,80
Romescada de rape	26,20
● Zarzuela	27,50
Merluza a la marinera	20,50
● Secretillo ibérico a la plancha	15,70
● Meloso de ternera confitado con cebollitas glaseadas	19,70
Maxicanelón de rustido tradicional	12,60

FRUTA NATURAL

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

POSTRES CASEROS

● Brownie de chocolate	5,70
● Carpaccio de piña con crema catalana	5,90
● Crema catalana	4,95
Pastel de queso con nueces y miel	5,80
Pastel de queso con fresas	5,80
● Fuet de chocolate negro	5,70
● Fuet de chocolate blanco	5,70
Pannacotta Baileys	5,85
● Mató con crujiente de miel y nueces caramelizadas	5,90
Tatín de manzana	5,80
Pastel de tiramisú	5,90
Torrija caramelizada	6,20
● Sorbete de limón	4,90
● Café irlandés	6,80

HELADOS

● Helado de vainilla	4,80
● Polo de fruta natural, sabor coco y fresa	2,60
● Polo de fruta natural, sabor lima limón	2,60
● Helado de chocolate, sin lactosa	4,50
● Helado de chocolate, sin azúcar	4,50



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 **14,80**

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 **15,70**

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 **15,75**

● **Blanc del Pòsit** Afrutado, 100% Xarel-lo **12,45**

● **Blanc del Pòsit** Seco, Sauvignon Blanc **12,85**

● **Negre del Pòsit** Joven, Garnacha, cariñena y merlot **12,70**

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**

CAVA

● **Cava Gran del Pòsit** D.O. Cava. Brut Nature. Ecológico **16,90**

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

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

● **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** **12,85**

● **Sangría de Cava** **17,80**

CERVEZAS

Estrella Damm **2,40** copa **3,70** bttl. jarra ½

Inedit Malta y trigo con especias **3,05**

A.K. Damm Suave **3,00**

Voll Damm Doble malta **2,70**

● **Free Damm** SIN ALCOHOL **2,70**

● **Daura** **2,70**

CAFÉS ECOLÓGICOS

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

● **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 -