



EL PÒSIT



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

Pregunta al camarero

ENTRANTES

- Ensalada verde con ventresca de atún 9,80
- Ensalada con salmón y manzana 12,70
- Ensalada con melón y gambas 12,80
- Ensalada de bacalao con naranja y romesco 12,90
- Ensalada con queso de cabra 12,90
- Ensalada de queso fresco con tomate confitado 12,70
- Ostra rizada, unidad 3,80
- Anchoa artesana con avellanas 12,90
- Tostada de escalivada con ventresca y anchoas 13,40
- Gazpacho 8,00
- Sopa de pescado de El Pòsit 12,40
- Crema de galera y cigalas 13,20

ARROCES

- Arroz con cangrejo azul 19,70
- Arroz con sepietas en su tinta 19,60
- Paella de marisco 18,80
- Arroz con bogavante 25,00
- Arroz Señorito 19,80
- Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico 19,80
- Arroz con pato y setas 19,60
- Arroz con verduras 16,80

FIDEOS

- Fideos Rossos 16,50
- Fideos negros 18,70

COMBINADOS

- Combinado Normal 21,40
- Combinado Fritura 23,50
- Combinado Especial Pòsit 29,80
- Combinado Completo 39,80
- Combinado Mariscada 39,80
- Combinado Mariscada completa 69,80
- Parrillada de verduras 15,40

INFANTIL

- Menú de pescado 11,90
- Menú de carne 11,90
- Macarrones a la boloñesa 9,00
- Nuggets caseros de pollo 9,50
- Palitos caseros de pescado 9,80

RACIONES

- Pan 0,80
- Pan sin gluten 2,00
- Pan con ajo 3,40
- Pan con tomate 3,40
- Mejillones al vapor 10,50
- Mejillones a la marinera 11,80
- Mejillones a la vinagreta de vermut 11,60
- Calamares a la romana 12,60
- Boquerones fritos 11,80
- Puntilla 12,80
- Chipirones a la andaluza 12,90
- Gamba en tempura con crujiente especiado 12,90
- Patatas bravas 6,50
- Buñuelos de bacalao 12,00
- Croquetas de pollo 10,00
- Croquetas de ibérico 11,90
- Croquetas de gambas 11,80
- Croquetas de setas 11,00
- Bogavante, 1/2 ración 13,00
- Bogavante 24,00
- Chipirones a la plancha con espárragos 14,90
- Sepia 13,00
- Sardinas 9,80
- Gambas blancas 15,80
- Gambas rojas 24,00
- Cigalas salteadas con cebolla confitada 18,50
- Navajas 14,70
- Alcachofas con virutas de ibérico 14,50
- Rape a la plancha y puré de calabaza 22,70
- Lenguado a la plancha con verduras 23,50
- Pulpo con patata y alioli 18,00
- Bacalao con suquet de pescador y setas 19,80
- Merluza al horno con almendras y patata 19,70
- Almejas estilo marinero 17,50
- Caracoles de mar 16,00
- Pulpo a la gallega 17,90
- Romescada de rape 26,50
- Zarzuela 29,00
- Merluza a la marinera 23,20
- Secretillo ibérico a la plancha 17,80
- Meloso de ternera confitado con cebollitas glaseadas 19,80
- Maxicanelón de rustido tradicional 13,00

FRUTA NATURAL

- Fresas con nata de elaboración propia 6,50
- Ceviche de fruta de temporada 6,60

POSTRES CASEROS

● Brownie de chocolate	5,80
● Carpaccio de piña con crema catalana	6,50
● Crema catalana	5,80
Pastel de queso con nueces y miel	6,50
Pastel de queso con fresas	6,50
● Fuet de chocolate negro	6,30
Fuet de chocolate blanco	6,30
Panacota Baileys	6,60
● Mató con crujiente de miel y nueces caramelizadas	6,50
Tatín de manzana	6,60
Pastel de tiramisú	6,50
Torrija caramelizada	6,80
● Sorbete de limón	5,50
● Café irlandés	6,90

HELADOS

● Helado infantil	4,90
● 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

VINOS DE PROPIEDAD

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 del Pòsit 16,00

Vino blanco. Fresco y afrutado. Macabeo, Garnacha blanca, Moscatel

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.

● Aproppòsit Priorat 19,00

Vino tinto. D.O.Q. Priorat. Garnacha negra y Mazuela

● Cosechero 16,00

Vino blanco. Joven y afrutado. D.O. Albariño
Elaborado por Bodegas Marqués de Vizhoja para El Pòsit a partir de la uva albariño y otras uvas gallegas.

● 73 16,80

Vino de aguja. D.O. Penedès. Xarel-lo

● Aproppòsit Brut Nature Gran Reserva 19,00

120 meses de crianza en botella. Macabeo, Perallada y Xarel-lo

● Aproppòsit Gran 17,00

D.O. Cava. Brut Nature. Macabeo, Perallada y Xarel-lo

VINOS TINTOS

● Lan D-12 18,70

D.O. Rioja. Tempranillo

● El Senat del Montsant 21,00

D.O. Montsant. Garnacha, Mazuela y Syrah

● Marqués de Burgos 18,40

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo

VINOS ROSADOS

● Mustillant 16,00

D.O. Penedès. Rosado. Syrah y Merlot. Vino de aguja

● Flors i Violes 16,00

D.O. Tarragona. Garnacha, Syrah y Tempranillo

VINOS BLANCOS

● El Terrat 16,00

D.O. Tarragona. Macabeo y Moscatel

● Seducció 14,60

D.O. Tarragona. Moscatel, Xarel-lo y Chardonay

● Petites estones 17,00

D.O. Terra Alta. Garnacha

● Rebels de Batea 16,50

D.O. Terra Alta. Garnacha

● Mireia 16,80

D.O. Penedès. Gewürztraminer.

● Creu de Lavit 15,00

D.O. Penedès. Xarel-lo

● Aura 15,00

D.O. Rueda. Verdejo

● Vionta 15,90

D.O. Rías Baixas. Albariño

● Jean Leon 3055 19,50

D.O. Penedès. Chardonnay ecológico

CAVA

● Alsina & Sardà 16,00

D.O. Cava. Brut Nature Reserva

● Gramona Imperial 26,00

D.O. Corpinnat. Brut Reserva. Ecológico

● Anna de Codorniu Rosé 17,80

D.O. Cava. Brut

● Freixenet Blanc de Blancs 13,00

D.O. Cava. Brut Nature

● Freixenet Cordón Negro mini 5,90

D.O. Cava. Brut

SANGRÍA

● Sangría de vino 13,80

● Sangría de Cava 19,80

CERVEZAS

Estrella Damm, copa 2,80

0.33cl

Estrella Damm, jarra 3,95

1/2

Inedit 3,30

Malta y trigo con especias

A.K. Damm 3,40

Suave

Voll Damm 3,00

Doble malta

● Free Damm 3,00

SIN ALCOHOL

● Daura 3,00

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