



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	3,80
● Anchoas	12,90
● Tostada escalivada	13,40
● Gazpacho	8,00
● Sopa de pescado	12,40
● Crema de galera	13,20

ARROCES

● Arroz melso con cangrejo azul del Delta de l'Ebre	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 Fritura	23,50
● Combinado Especial Pòsit	29,80
● 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 del Delta al vapor	10,50
● Mejillones del Delta a la marinera	11,80
● Mejillones del Delta a la vinagreta	11,60
● Calamares a la romana	12,60
● Boquerones fritos	11,80
● Puntilla	12,80
● Chipirones a la andaluza	12,90
● Gamba blanca de Tarragona en tempura	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 del mediterráneo a la plancha	13,00
● Sardinas a la plancha	9,80
● Gambas blancas de Tarragona	15,80
● Gambas rojas	24,00
● Cigalas salteadas con cebolla confitada	18,50
● Navajas	14,70
● Flores de alcachofas confitadas	14,50
● Rape a la plancha y puré de calabaza	22,70
● Lenguado a la plancha con verduras	23,50
● Pulpo blanco de Cambrils	18,00
● Bacalao en suquet de pescador	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 con rape	26,50
● Zarzuela de pescado y marisco	29,00
● Merluza a la marinera	23,20
● Costillar de cerdo Duroc asado	16,00
● Solomillo de vaca madurado	22,00
● Canelón de nuestra chef Mercè	13,00

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

● 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 70%	6,30
● Fuet de chocolate blanco	6,30
Panacota Baileys	6,60
● Mató con crujiente de miel y nueces caramelizadas	6,50
Pastel de tiramisú	6,50
Torrija caramelizada	6,80
● Sorbete de limón	5,50
● Café irlandés	6,90

FRUTA NATURAL

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

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

VINO BLANCO

● Aproppòsit del Pòsit D.O. Terra Alta	16,50
● Aproppòsit WOW D.O. Penedès	14,90
● Cosechero Albariño	16,00
● 73 D.O. Penedès	16,00
● Rebels de Batea D.O. Terra Alta	17,30
● Aura D.O. Rueda	14,00
● Petites estones D.O. Terra Alta	17,00
● Nivarius Semidulce D.O. Rioja	15,00
● Nivarius Edición limitada D.O. Rioja	18,00
● Mireia D.O. Penedès	16,80
● El Terrat D.O. Tarragona	16,00
● Petit Costes 100% Moscatel (Seco)	22,00
● Creu de Lavit D.O. Penedès	15,00
● Jean Leon 3055 D.O. Penedès	19,50
● Grimau Chardonnay D.O. Penedès	17,50
● Vionta D.O. Rías Baixas	15,90

VINO TINTO

● Aproppòsit Priorat D.O.Q. Priorat	19,00
● El Senat del Montsant D.O. Montsant	21,00
● Lan D-12 D.O. Rioja. Tempranillo	18,00
● Marqués de Burgos D.O. Ribera del Duero	19,00
● Trus Crianza D.O. Ribera del Duero	23,50

VINO ROSADO

● Flors i Violes D.O. Tarragona	16,00
● Mustillant D.O. Penedès	16,00

CAVA - CORPINNAT - ESPUMOSOS

● Aproppòsit Brut Nature Gran Reserva	19,00
● Aproppòsit Gran D.O. Cava	17,00
● Gramona Imperial Corpinnat	26,00
● Alsina & Sardà D.O. Cava	16,00
● Freixenet Blanc de Blancs D.O. Cava	13,00
● Freixenet Cordón Negro mini D.O. Cava	5,90

CERVEZAS

	copa	bttl.	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 <small>SIN ALCOHOL</small>		3,00	
Estrella Damm, jarra ½ Lager			3,95

SANGRÍAS

● Sangría de vino	13,00
● Sangría de Cava	17,00

CAFÉ ECOLÓGICO

● Kahova Personalidad mediterránea, 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 hierbaluisa	-
● Rooibos con naranja Rooibos, piel de naranja, hierba limón	-
● Vitalidad Aroma natural de miel, rooibos, manzanilla, anís	-