



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 del Delta 3,90
- Anchoas 12,90
- Tostada escalivada 13,40
- Sopa de pescado 12,40
- Crema de galera 13,20

ARROCES

- Arroz meloso 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 de verduras con puerro confitado y ajos tiernos 18,90

FIDEOS

- Fideos Rossos 16,80
- 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 15,90

PLANCHA

- Bogavante, ½ 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 14,70

MEJILLONES

- Mejillones del Delta al vapor 10,50
- Mejillones del Delta a la marinera 11,80
- Mejillones del Delta a la vinagreta 11,60

FRITOS

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

GUISOS Y COCIDOS

- Pulpo blanco de Cambrils 18,00
- 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

PESCADO

- Rape a la plancha y puré de calabaza 22,70
- Lenguado a la plancha con verduras 23,50
- Bacalao en suquet de pescador 19,80
- Merluza al horno con almendras y patata 19,70

CARNE

- Solomillo de vaca madurado 24,00
- Costillar de cerdo Duroc asado 16,00
- Canelón de nuestra chef Mercè 13,00

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

PAN

● Pan	0,80
● Pan sin gluten	2,00
● Pan con ajo	3,40
● Pan con tomate	3,40

SALSAS

Romesco	-
● Alioli	-

FRUTA NATURAL

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

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

● Brownie de chocolate	5,90
● 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

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

	botella	copa
● Aproppòsit WOW D.O. Penedès	12,90	2,70
● Aproppòsit del Pòsit D.O. Terra Alta	16,50	
● Aproppòsit Priorat D.O.Q. Priorat	19,00	4,00
● Aproppòsit Rosé D.O. Penedès	16,00	3,30
● Aproppòsit 73 D.O. Penedès	16,00	
● Aproppòsit Brut Nature Gran Reserva	19,00	

VINO BLANCO

	botella	copa
● Cosechero Galicia	16,00	3,30
● 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	4,00
● Mireia D.O. Penedès	16,80	
● El Terrat D.O. Tarragona	16,00	
● Petit Costes 100% Moscatel	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

	botella	copa
● El Senat del Montsant D.O. Montsant	21,00	
● Lan D-12 D.O. Rioja	18,00	
● Marqués de Burgos D.O. Ribera del Duero	19,00	4,00

VINO ROSADO

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

CAVA - CORPINNAT - ESPUMOSOS

	botella
● Gramona Innoble Corpinnat	30,00
● Alsina & Sardà D.O. Cava	16,00
● Freixenet Blanc de Blancs D.O. Cava	13,00

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	

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 hierba luisa	-
● Rooibos con naranja Rooibos, piel de naranja, hierba limón	-
● Vitalidad Aroma natural de miel, rooibos, manzanilla, anís	-