



EL PÒSIT



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

Pregunta al camarero

ENSALADAS

- Ensalada verde con ventresca de atún 10,40
- Ensalada con salmón y manzana 12,70
- Ensalada con melón y gambas 13,40
- Ensalada de bacalao con naranja y romesco 12,50
- Ensalada con queso de cabra 12,90

ENTRANTES

- Alcachofas confitadas con virutas de ibérico 14,80
- Tartar de atún Balfegó con aguacate 17,00
- Ostra del Delta 3,90
- Anchoas 12,90
- Tostada escalivada 13,40
- Gazpacho 8,50
- Sopa de pescado 13,80
- Crema de galera 13,50

FRITOS

- Calamares a la romana 12,80
- Boquerones fritos 11,80
- Puntilla 12,80
- Chipirones a la andaluza 12,90
- Patatas bravas 6,70
- Buñuelos de bacalao 12,50
- Croquetas de pollo rustido 10,00
- Croquetas de jamón ibérico 11,90

PLANCHA

- 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
- Navajas 14,70

COCIDOS

- Pulpo blanco de Cambrils 18,00
- Almejas estilo marinero 19,00
- Caracoles de mar 16,00
- Pulpo a la gallega 17,90

MEJILLONES

- Mejillones del Delta al vapor 10,80
- Mejillones del Delta a la marinera 11,90
- Mejillones del Delta a la vinagreta 11,80

ARROCES

- Paella de marisco 18,90
- Arroz meloso con cangrejo azul 19,70
- Arroz con sepietas en su tinta 19,80
- Arroz con bogavante 26,00
- Arroz Señorito 19,80
- Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico 19,90
- Arroz con pato y setas 19,80
- Arroz de verduras con puerro confitado y ajos tiernos 18,90

FIDEOS

- Fideos Rossos 17,20
- Fideos negros 18,70

COMBINADOS

- Fritura 24,00
- Especial Pòsit 31,00
- Mariscada 39,80
- Mariscada completa 69,80
- Parrillada de verduras 15,90

CALDERETAS

- Romescada con rape 29,00
- Zarzuela de pescado y marisco 29,50
- Merluza a la marinera 25,00

PESCADO

- Rape a la plancha y puré de calabaza 25,00
- Lenguado a la plancha con verduras 26,00
- Bacalao en suquet de pescador 21,00
- Merluza al horno con almendras y patata 21,00

CARNE

- Solomillo de vaca madurado 25,00
- Costillar de cerdo Duroc asado 17,00
- Maxicanelón de nuestra chef Mercè 13,00

INFANTIL

- Macarrones a la boloñesa 9,50
- Nuggets caseros de pollo de corral 9,80
- Palitos caseros de pescado 9,80
- Hamburguesa de ternera ecológica 9,70

PAN

● Pan	0,90
● Pan sin gluten	2,00
● Pan con ajo y aceite de oliva	3,50
● Pan con tomate y aceite de oliva	3,50

SALSAS

Romesco	0,90
● Alioli	0,60

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

● Brownie de chocolate	5,90
● Fresas con nata de elaboración propia	6,50
● Carpaccio de piña con crema catalana	6,70
● Crema catalana	5,80
● Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa	6,50
Pastel de tiramisú	6,50
● Fuet de chocolate negro 70%	6,30
Panacota Baileys	6,70
● Mató con crujiente de miel y nueces caramelizadas	6,50
Torrija caramelizada	6,90
● Sorbete de limón	5,70
● Café irlandés	6,90

HELADOS

● Helado infantil	4,50
● 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

	botella	copa
● Apropòsit WOW D.O. Penedès	15,00	2,70
● Apropòsit D.O. Terra Alta	16,00	2,90
● Apropòsit D.O. Montsant	18,00	3,30
● Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès	18,00	3,30
● Apropòsit Malvasia D.O. Tarragona	17,00	3,10
● Apropòsit Muscat D.O. Terra Alta	16,00	2,90
● Cosechero del Pòsit Galícia	16,00	2,90
● Rebels de Batea D.O. Terra Alta	17,00	
● Aura D.O. Rueda	14,00	
● Petites estones D.O. Terra Alta	17,00	
● Els Pics D.O. Priorat	28,00	
● Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda	18,00	
● Mireia D.O. Penedès	17,00	
● El Terrat D.O. Tarragona	16,00	
● Petit Costes 100% Moscatel	21,00	
● Jean Leon 3055 D.O. Penedès	20,00	
● Grimau Chardonnay D.O. Penedès	17,00	
● Mustillant D.O. Penedès. Parellada, Macabeo y Xarel·lo. Vino de aguja	16,00	

VINO TINTO

	botella	copa
● Apropòsit D.O. Montsant	18,00	3,30
● Apropòsit D.O.Q. Priorat	19,00	3,50
● El Senat del Montsant D.O. Montsant	20,00	
● Lan D-12 D.O. Rioja	18,00	
● Marqués de Burgos D.O. Ribera del Duero	19,00	
● Trus Crianza D.O. Ribera del Duero	21,00	
● Els Pics D.O. Priorat	24,00	
● Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja	26,00	
● Tinto de verano Con limón o gaseosa		3,90

VINO ROSADO

	botella	copa
● Apropòsit Rosé D.O. Penedès	16,00	2,90
● Flors i Violes D.O. Tarragona	16,00	

CAVA - CORPINNAT - ESPUMOSOS

	botella	copa
● Apropòsit Brut Nature Gran Reserva	19,00	3,00
● Gramona Innoble Corpinnat	29,00	
● Alsina & Sardà D.O. Cava	17,00	
● Freixenet Sin alcohol	15,00	

SANGRÍAS

		copa
● Sangría de vino	13,00	4,50
● Sangría de Cava	17,00	

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	

CAFÉ ECOLÓGICO

● Mediterráneo 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	-