



ENSALADAS

Ensalada verde con semillas	11,5
Ensalada de tomate y ventresca de atún	12,4
Ensalada de salmón y mango	14,5
Ensalada con melón y gambas	14,6
Ensalada de bacalao con naranja y romesco	13,5
Ensalada de queso de cabra	14,3

ENTRANTES

Tartar de atún Balfegó con aguacate	18,7
Ostra del Delta	4,1
Anchoas del Mediterráneo	13,6
Jamón ibérico de bellota	20,8
Sopa de pescado	15,3
Crema de galera	15,6

RACIONES

Calamares a la romana	13,9
Boquerones fritos	13,4
Puntilla	14,3
Calamar mediterráneo a la andaluza	17,7
Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo ibérico	6,9
Buñuelos de bacalao	13,7
Croquetas de pollo rustido	11,4
Croquetas de jamón ibérico	13,4
Sepia del mediterráneo a la plancha	14,2
Langostinos del mediterráneo a la plancha	16,9
Gambas rojas	25,3
Navajas	15,8
Almejas estilo marinero	20,8
Caracoles de mar	17,4
Crujiente de pollo de corral	12,2

MEJILLONES

Mejillones del Delta al vapor	12,4
Mejillones del Delta a la marinera	13,3
Mejillones del Delta a la vinagreta	13,2
Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil	13,5
Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla	13,4

PESCADO

Rape a la plancha y puré de calabaza	26,3
Lenguado a la plancha con verduras	26,0

ARROCES

Paella de marisco	21,0
Arroz de pollo de corral, cigalas y alcachofas	21,0
Arroz meloso con cangrejo azul del Delta	21,0
Arroz con sepietas en su tinta	21,0
Arroz con bogavante	27,0
Arroz Señorito	22,0
Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico	22,0
Arroz con pato y setas	22,0
Arroz vegetal con puerro a la brasa	21,0

FIDEOS Y PASTA

Fideos Rossos	19,0
Fideos negros	20,0
Maxicanelón de nuestra chef Mercè	14,5
Rigatoni a la boloñesa	10,0

COMBINADOS

Fritura	26,0
Especial Pòsit	36,0
Mariscada	45,0
Mariscada completa	78,0

CALDERETAS

Caldereta de bogavante	31,0
Romescada con rape	29,6
Zarzuela de pescado y marisco	29,8

BRASA DE MAR

Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica	19,9
Sardinas	10,3
Pata de pulpo	19,8
Calamar mediterráneo	19,5
Bacalao con alioli de membrillo	24,2
Rodaballo Recomendado 2 personas	51,0

BRASA DE TIERRA

Alcachofas con virutas de ibérico	16,3
Verduras Km0	17,7
Solomillo de vaca madurado	25,9
Costillar de cerdo Duroc asado	18,8
Secreto ibérico	20,5
Hamburguesa de ternera ecológica	13,6
Chuletón 1Kg Recomendado 2 personas	59,0

PAN

■ ■	Pan	1,0
■	Pan sin gluten	2,3
■	Pan con ajo y aceite de oliva	3,8
■	Pan con tomate y aceite de oliva	3,8

SALSAS

	Romesco	1,0
■	Alioli	0,8

POSTRES

■	Buñuelos de café de la María	6,1
■	Brownie de chocolate	6,8
■	Tarta artesana de queso eco con mermelada de fresa	7,3
	Pastel de tiramisú	7,1
■ ■	Piña a la brasa con salsa de maracuyá	6,9
■	Crema catalana	6,2
	Torrija caramelizada	7,7
■ ■	Sorbete de limón	6,2
■	Pastel de zanahoria, té matcha y polen	7,9
■	Café irlandés	7,3

HELADOS

■	Helado infantil	4,1
■	Helado de vainilla	5,2
■ ■	Polo de fruta natural, sabor coco y fresa	3,1
■ ■	Polo de fruta natural, sabor lima limón	3,1
■	Helado de chocolate, sin lactosa	5,2
■	Helado de chocolate, sin azúcar	5,2



VINO BLANCO

	botella	copa
■ Apropòsit Macabeu D.O. Terra Alta	18,00	3,30
■ Apropòsit Malvasia	19,00	3,80
■ Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta	20,00	3,70
■ Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès	20,00	3,70
■ Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta	21,00	3,90
■ Apropòsit Parellada D.O. Conca de Barberà	20,00	3,70
■ Apropòsit Chardonnay D.O. Penedès	17,00	
■ Petites estones D.O. Terra Alta	18,00	
■ Rebels de Batea D.O. Terra Alta	18,00	
■ El Terrat D.O. Tarragona	17,00	
■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat	28,00	
■ Grimau Chardonnay D.O. Penedès	19,00	
■ Via Edetana D.O. Terra Alta	22,00	
■ Excellens Verdejo D.O. Rueda	16,00	
■ Torre la Moreira D.O. Rías Baixas	19,00	
■ La Capilla Blanco D.O. Rueda	21,00	
■ Finca Montico D.O. Rueda	23,00	
■ Lagar de Cervera D.O. Rías Baixas	23,00	
■ Pazo de San Mauro D.O. Rías Baixas	28,00	

VINO TINTO

	botella	copa
■ Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Apropòsit Trepàt D.O. Conca de Barberà	22,00	4,00
■ Apropòsit D.O.Q. Priorat	24,00	4,10
■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat	30,00	
■ Excellens Cuvée Especial D.O.CA. Rioja	18,00	
■ Finca San Martín D.O. Rioja	18,00	
■ El Senat del Montsant D.O. Montsant	23,00	
■ LAN 7 metros D.O.CA. Rioja	23,00	
■ Viña Mayor Crianza D.O. Ribera del Duero	23,00	
■ La Capilla Crianza D.O. Ribera del Duero	24,00	
■ Trus Crianza D.O. Ribera del Duero	24,00	
■ Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja	34,00	
■ Tinto de verano Con limón o gaseosa		4,30

VINO ROSADO

	botella	copa
■ Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Apropòsit Ancestral Rosado Ancestral	25,00	
■ Flors i Violes D.O. Tarragona	17,00	3,10

SANGRÍAS

		copa
■ Sangría de vino	14,00	4,80
■ Sangría de Cava	18,00	

ESPUMOSOS

	magnum	botella	copa
■ Apropòsit Brut Nature Gran Reserva D.O. Cava	48,00	24,00	3,70
■ Apropòsit Ancestral Rosado Ancestral		25,00	
■ Gramona Ca La Mar Mustillant D.O. Penedès		17,00	
■ Gran Juvé & Camps D.O. Cava		41,00	
■ Pere Ventura Vintage D.O. Cava		39,00	
■ Reverté Electe D.O. Cava		24,00	
■ Gramona Innoble D.O. Corpinnat		32,00	
■ Freixenet Sin alcohol		17,00	

COCTELERÍA

Mojito Refrescante, cítrico y herbal	9,50
Caipiriña Potente, ácido y salvaje	12,00
Frambu kiss Dulce y fresco	13,00
Piña colada Dulce, cremosa y tropical	11,00
Gin basil Herbal, cítrico y refrescante	11,00
Moscow mule Refrescante, picante y cítrico	12,00
Hugo Spritz Refrescante, floral y dulce	12,00
Old Cuban Elegante, intenso y cítrico	12,00
Porn Star Martini Dulce, cítrico y afrutado	13,00
Last word Herbal i cítrico con un toque dulce	13,00
Margarita hibiscus Potente, floral y dulce	11,00
Aperol Spritz Refrescante y amargo con un toque a naranja	8,50
Mojito, sin alcohol Refrescante, cítrico y herbal	8,00
Piña colada, sin alcohol Dulce, cremosa y tropical	8,00