



## SALADES

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Salade verte avec graines                   | 11,5 |
| Tomate, burrata et salmorejo au chili jaune | 13,9 |
| Salade de saumon et mangue                  | 14,5 |
| Salade avec melon et crevettes              | 14,6 |
| Salade de morue à l'orange et romesco       | 13,5 |
| Salade de tomates et ventrèche de thon      | 12,4 |
| Salade de fromage de chèvre                 | 14,3 |

## ENTRÉES

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Tartare de thon Balfegó à l'avocat | 18,7 |
| Huitre du Delta de l'Ebre          | 4,1  |
| Anchois méditerranéens             | 13,6 |
| Jambon ibérique de gland           | 20,8 |
| Soupe de poisson                   | 15,3 |

## RATIONS

|                                               |      |
|-----------------------------------------------|------|
| Calmars à la romaine                          | 13,9 |
| Anchois frits                                 | 13,4 |
| Petits calmars frits                          | 14,3 |
| Calamar méditerranéen à l'andalousie          | 17,7 |
| Bravas avec chorizo ibérique haché            | 6,9  |
| Beignets de morue                             | 13,7 |
| Croquettes de poulet rôti                     | 11,4 |
| Croquettes de jambon ibérique                 | 13,4 |
| Seiche méditerranéenne grillée                | 14,2 |
| Crevettes caramotes méditerranéennes grillées | 16,9 |
| Crevettes rouges                              | 25,3 |
| Couteaux                                      | 15,8 |
| Palourdes à la marinière                      | 20,8 |
| Escargots de mer                              | 17,4 |
| Poulet fermier croustillant                   | 12,2 |

## MOULES

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| Moules à la vapeur                           | 12,4 |
| Moules à la marinière                        | 13,3 |
| Moules à la vinaigrette de vermouth          | 13,2 |
| Moules avec vin blanc, céleri, ail et persil | 13,5 |
| Moules avec agrumes, laurier, ail et oignon  | 13,4 |

## POISSON

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Lotte grillée et purée de citrouille | 26,3 |
| Sole grillée avec légumes            | 26,0 |

## RIZ

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| Paella aux fruits de mer                        | 21,0 |
| Riz au poulet fermier, écrevisses et artichauts | 21,0 |
| Riz moelleux avec crabe bleu du Delta de l'Ebre | 21,0 |
| Riz aux petites seiches à l'encre               | 21,0 |
| Riz au homard                                   | 27,0 |
| Riz du Señorito                                 | 22,0 |
| Rice Terre et Mer avec voile de ibérique        | 22,0 |
| Riz avec canard et champignons                  | 22,0 |
| Riz aux légumes et poireaux grillés             | 21,0 |

## NOUILLES ET PÂTES

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Nouilles Rossos                     | 19,0 |
| Nouilles à l'encre                  | 20,0 |
| Maxicannellonis de notre chef Mercè | 14,5 |
| Rigatoni à la bolognaise            | 10,0 |

## COMBINÉS

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Friture               | 26,0 |
| Spécial Pòsit         | 36,0 |
| Fruits de mer         | 45,0 |
| Fruits de mer complet | 78,0 |

## RAGOÛT

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Cassolette de homard                 | 31,0 |
| Lotte à la sauce romesco             | 29,6 |
| Zarzuela de poisson et fruits de mer | 29,8 |

## GRILLÉ DE MER

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette | 19,9 |
| Sardines                                        | 10,3 |
| Patte de poulpe                                 | 19,8 |
| Calmar méditerranéen                            | 19,5 |
| Morue avec aioli de coings                      | 24,2 |
| Turbot Recommandé 2 personnes                   | 51,0 |

## GRILLÉ DE TERRE

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| Artichauts avec copeaux ibériques          | 16,3 |
| Km0 légumes                                | 17,7 |
| Filet de vache maturé                      | 25,9 |
| Côtes de Porc Duroc Rôti                   | 18,8 |
| Filet de porc ibérique                     | 20,5 |
| Burger de veau bio                         | 13,6 |
| Côte de veau de 1Kg Recommandé 2 personnes | 59,0 |

## PAIN

|   |                                     |     |
|---|-------------------------------------|-----|
| ■ | ■ Pain                              | 1,0 |
| ■ | ■ Pain sans gluten                  | 2,3 |
| ■ | ■ Pain à l'ail et à l'huile d'olive | 3,8 |
| ■ | ■ Pain avec tomate et huile d'olive | 3,8 |

## SAUCE

|   |         |     |
|---|---------|-----|
|   | Romesco | 1,0 |
| ■ | ■ Aioli | 0,8 |

## DESSERTS

|   |                                                     |     |
|---|-----------------------------------------------------|-----|
| ■ | ■ Beignets de café de María                         | 6,1 |
| ■ | ■ Brownie                                           | 6,8 |
| ■ | ■ Gâteau au fromage bio artisanal avec confiture    | 7,3 |
|   | Gâteau au tiramisu                                  | 7,1 |
| ■ | ■ Ananas grillé avec sauce aux fruits de la passion | 6,9 |
| ■ | ■ Crème catalane                                    | 6,2 |
|   | Pain perdu caramélisé                               | 7,7 |
| ■ | ■ Sorbet au citron                                  | 6,2 |
| ■ | ■ Gâteau aux carottes, thé matcha et pollen         | 7,9 |
| ■ | ■ Café irlandais                                    | 7,3 |

## GLACE

|   |                                                     |     |
|---|-----------------------------------------------------|-----|
| ■ | ■ Glace pour enfants                                | 4,1 |
| ■ | ■ Glace à la vanille                                | 5,2 |
| ■ | ■ Glacé aux fruits naturels, noix de coco et fraise | 3,1 |
| ■ | ■ Glacé aux fruits naturels, citron-lime            | 3,1 |
| ■ | ■ Glace au chocolat, sans lactose                   | 5,2 |
| ■ | ■ Glace au chocolat, sans sucre                     | 5,2 |



VIN BLANC

|                                             | btlle. | verre |
|---------------------------------------------|--------|-------|
| ■ 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         | 22,00  |       |
| ■ 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  |       |

VIN ROUGE

|                                            | btlle. | verre |
|--------------------------------------------|--------|-------|
| ■ Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant   | 20,00  | 3,70  |
| ■ Apropòsit Trepat 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 Élevage D.O. Ribera del Duero       | 24,00  |       |
| ■ Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja     | 34,00  |       |
| ■ Tinto de verano Avec citron ou soda      |        | 4,30  |

VIN ROSÉ

|                                          | btlle. | verre |
|------------------------------------------|--------|-------|
| ■ Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant | 20,00  | 3,70  |
| ■ Apropòsit Ancestral Rosé Ancestral     | 25,00  |       |
| ■ Flors i Violes D.O. Tarragona          | 17,00  | 3,10  |

SANGRIAS

|                   |       | verre |
|-------------------|-------|-------|
| ■ Sangria de vin  | 14,00 | 4,80  |
| ■ Sangria de cava | 18,00 |       |

MOUSSEUX

|                                                  | magnum | btlle. | verre |
|--------------------------------------------------|--------|--------|-------|
| ■ Apropòsit Brut Nature Grande Réserve D.O. Cava | 48,00  | 24,00  | 3,70  |
| ■ Apropòsit Ancestral Rosé 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  |       |
| ■ ■ Frexinet Sans alcool                         |        | 17,00  |       |

COCKTAILS

|                          |                                                 |       |
|--------------------------|-------------------------------------------------|-------|
| Mojito                   | Rafràichissant, citronné et herbacé.            | 9,50  |
| Caipiriña                | Puissant, acide et sauvage                      | 12,00 |
| Frambu kiss              | Douce et fraîche                                | 13,00 |
| Piña colada              | Doux, crémeux et tropical                       | 11,00 |
| Gin basil                | Herbacé, citronné et rafraichissant             | 11,00 |
| Moscow mule              | Rafràichissant, épicé et citronné               | 12,00 |
| Hugo Spritz              | Rafràichissant, floral et sucré                 | 12,00 |
| Old Cuban                | Élégant, intense et citronné                    | 12,00 |
| Porn Star Martini        | Doux, citronné et fruité                        | 13,00 |
| Last word                | Herbacé et citronné avec une point sucrée       | 13,00 |
| Margarita hibiscus       | Puissant, floral et sucré                       | 11,00 |
| Aperol spritz            | Rafràichissant et amer avec une pointe d'orange | 8,50  |
| Mojito, sans alcool      | Rafràichissant, citronné et herbacé             | 8,00  |
| Piña colada, sans alcool | Doux, crémeux et tropical                       | 8,00  |