

# EL PÒSIT

SANS GLUTEN ■  
OPTION SANS GLUTEN ■  
VÉGANE ■



## SALADES

- Salade verte avec graines 12,5
- Tomate, burrata et sauce au chili jaune 14,6
- Salade de saumon et mangue 14,8
- Salade avec melon et crevettes 14,9
- Salade de morue à l'orange et romesco 14,6
- Salade de tomates et ventrèche de thon 13,5
- Salade de fromage de chèvre 14,8

## ENTRÉES

- Tartare de thon Balfegó à l'avocat 19,8
- Huitre du Delta de l'Ebre 4,5
- Anchois méditerranéens 13,6
- Jambon 100% ibérique nourri au gland 22,0
- Soupe de poisson 16,5
- Crème de squilles 15,8

## RATIONS

- Calmars à la romaine 14,6
- Anchois frits 14,5
- Petits calmars frits 14,8
- Calamar méditerranéen à l'andalousie 18,7
- Bravas avec chorizo haché 7,3
- Beignets de morue 14,5
- Croquettes de poulet rôti 12,0
- Croquettes de jambon ibérique 14,8
- Seiche méditerranéenne grillée 14,9
- Crevettes caramotes méditerranéennes grillées 17,8
- Crevettes rouges 26,6
- Couteaux 16,6
- Palourdes à la marinère 22,0
- Escargots de mer 18,0
- Poulet fermier croustillant 12,8

## MOULES

- Moules à la vapeur 13,0
- Moules à la marinère 13,8
- Moules à la vinaigrette de vermouth 13,9
- Moules avec vin blanc, céleri, ail et persil 13,9
- Moules avec agrumes, laurier, ail et oignon 13,9

## POISSON

- Lotte grillée et purée de citrouille 27,0
- Sole grillée avec légumes 27,0
- Morue au suquet de pêcheur 28,0

## RIZ

- Paella aux fruits de mer 22,0
- Riz au poulet fermier, écrevisses et artichauts 22,0
- Riz moelleux avec crabe bleu du Delta de l'Ebre 22,0
- Riz aux petites seiches à l'encre 22,0
- Riz au homard 28,0
- Riz du Señorito 23,0
- Rice Terre et Mer avec voile de ibérique 23,0
- Riz avec canard et champignons 23,0
- Riz aux légumes et poireaux grillés 22,0

## NOUILLES ET PÂTES

- Nouilles Rossos 20,0
- Nouilles à l'encre 21,0
- Maxicannellonis de notre chef Mercè 15,5
- Rigatoni à la bolognaise 13,0

## COMBINÉS

- Friture 27,0
- Spécial Pòsit 45,0
- Fruits de mer 48,0
- Fruits de mer complet 79,0

## RAGOÛT

- Cassolette de homard 33,0
- Lotte à la sauce romesco 31,0
- Zarzuela de poisson et fruits de mer 32,0

## GRILLÉ DE MER

- Loup de mer sauvage avec légumes et vinaigrette 21,0
- Sardines 11,5
- Patte de poulpe 21,0
- Calmar méditerranéen 21,0
- Turbot Recommandé 2 personnes 54,0

## GRILLÉ DE TERRE

- Artichauts avec copeaux ibériques 17,5
- Km0 légumes 18,0
- Filet de vache maturé 28,0
- Côtes de Porc Ibérique Rôti 19,8
- Filet de porc ibérique 21,5
- Burger de veau bio 13,9
- Côte de veau de 1Kg Recommandé 2 personnes 69,0

## PAIN

■ Pain	1,0
■ Pain sans gluten	2,5
■ 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	0,9

## DESSERTS

■ Beignets de café de María	6,5
■ Brownie	6,9
■ Gâteau au fromage bio artisanal avec confiture	7,5
Gâteau au tiramisu	7,5
■ Ananas grillé avec sauce aux fruits de la passion	7,5
■ Crème catalane	6,6
Pain perdu caramélisé	7,9
■ Sorbet au citron	6,6
■ Gâteau aux carottes, thé matcha et pollen	7,9
■ Café irlandais	7,7

## GLACE

■ Glace pour enfants	3,9
■ Glace à la vanille	5,5
■ Glacé aux fruits naturels, noix de coco et fraise	3,2
■ Glacé aux fruits naturels, citron-lime	3,2
■ Glace au chocolat, sans lactose	5,5
■ Glace au chocolat, sans sucre	5,5



## VIN BLANC

	btlle.	verre
■ Apropòsit Macabeu D.O. Terra Alta	20,00	3,70
■ Apropòsit Malvasia	19,00	3,60
■ 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	4,00
■ Petites estones D.O. Terra Alta	19,00	
■ Rebels de Batea D.O. Terra Alta	19,00	
■ El Terrat D.O. Tarragona	18,00	
■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat	29,00	
■ Grimau Chardonnay D.O. Penedès	20,00	
■ Via Edetana D.O. Terra Alta	24,00	
■ Excellens Verdejo D.O. Rueda	17,00	
■ Torre la Moreira D.O. Rías Baixas	20,00	
■ La Capilla Blanco D.O. Rueda	21,00	
■ Finca Montico D.O. Rueda	25,00	
■ Lagar de Cervera D.O. Rías Baixas	23,00	
■ Pazo de San Mauro D.O. Rías Baixas	29,00	

## 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	29,00	
■ Excellens Cuvée Especial D.O.C.A. Rioja	19,00	
■ Finca San Martín D.O. Rioja	18,00	
■ El Senat del Montsant D.O. Montsant	24,00	
■ LAN 7 metros D.O.C.A. Rioja	23,00	
■ Viña Mayor Crianza D.O. Ribera del Duero	24,00	
■ La Capilla Crianza D.O. Ribera del Duero	24,00	
■ Trus Élevage D.O. Ribera del Duero	25,00	
■ Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja	35,00	
■ Tinto de verano Avec citron ou soda		4,50

## VIN ROSÉ

	btlle.	verre
■ Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	20,00	3,70
■ Apropòsit Ancestral Rosé Ancestral	26,00	
■ Flors i Violes D.O. Tarragona	18,00	3,30

## SANGRIAS

		verre
■ Sangria de vin	15,00	5,00
■ Sangria de cava	19,00	

## MOUSSEUX

	magnum	btlle.	verre
■ Apropòsit Brut Nature Grande Réserve D.O. Cava	48,00	27,00	4,20
■ Apropòsit Ancestral Rosé Ancestral		26,00	
■ Gramona Ca La Mar Mustillant D.O. Penedès		17,00	
■ Gran Juvé & Camps D.O. Cava		42,00	
■ Pere Ventura Vintage D.O. Cava		39,00	
■ Reverté Electe D.O. Cava		25,00	
■ Gramona Innoble D.O. Corpinnat		37,00	
■ Louis Roederer Vintage Champagne		122,00	
■ Frexinet Sans alcool		17,00	