



SALADES

- Salade verte avec graines **10,9**
- Salade de tomates et ventrèche de thon **10,7**
- Salade avec saumon et pomme **13,8**
- Salade avec melon et crevettes **13,9**
- Salade de morue à l'orange et romesco **12,8**
- Salade avec fromage de chèvre et bacon **13,6**

ENTRÉES

- Artichauts confites avec copeaux ibériques **15,5**
- Tartare de thon Balfegó à l'avocat **17,8**
- Huitre du Delta de l'Ebre **3,9**
- Anchois **12,9**
- Jambon ibérique de gland **18,8**
- Soupe de poisson **14,5**
- Crème de squilles **14,8**

FRITURES

- Calmars à la romaine **12,9**
- Anchois frits **12,4**
- Petits calmars frits **13,2**
- Calamar méditerranéen à l'andalousie **16,8**
- Patatas Bravas **6,9**
- Beignets de morue **13,0**
- Croquettes de poulet rôti **10,8**
- Croquettes de jambon ibérique **12,5**

GRILLÉS

- Petits calmars grillés avec asperges **14,9**
- Seiche méditerranéenne grillée **13,0**
- Sardines grillées **9,8**
- Crevettes caramotes méditerranéennes grillées **15,8**
- Crevettes rouges **24,0**
- Couteaux **14,8**

CUITES

- Poulpe blanc de Cambrils **18,9**
- Palourdes à la marinère **19,8**
- Escargots de mer **16,5**
- Poulpe à la galicienne **18,8**

MOULES

- Moules à la vapeur **11,8**
- Moules à la marinère **12,6**
- Moules à la vinaigrette de vermouth **12,5**

RIZ

- Paella aux fruits de mer **19,5**
- Riz moelleux avec crabe bleu du Delta de l'Ebre **19,9**
- Riz aux petites seiches à l'encre **19,8**
- Riz au homard **26,0**
- Riz du Señorito **19,9**
- Rice Terre et Mer avec voile de ibérique **20,5**
- Riz avec canard et champignons **20,8**
- Riz aux légumes et poireaux confits **19,8**

NOUILLES

- Nouilles Rossos **17,7**
- Nouilles à l'encre **19,3**

COMBINÉS

- Friture **25,0**
- Spécial Pòsit **32,0**
- Fruits de mer **42,0**
- Fruits de mer complet **73,0**
- Légumes grillés **16,7**

RAGOÛT

- Lotte à la sauce romesco **29,0**
- Zarzuela de poisson et fruits de mer **29,8**
- Colin à la marinère **25,0**

POISSON

- Lotte grillée et purée de citrouille **25,0**
- Sole grillée avec légumes **26,0**
- Morue au suquet de pêcheur **22,5**
- Merlu cuit au four avec amandes et pomme de terre **22,0**

VIANDE

- Filet de vache maturé **25,8**
- Côtes de Porc Duroc Rôti **17,9**
- Maxicannellonis de notre chef Mercè **13,6**

ENFANTS

- Macaronis à la bolognaise **9,5**
- Nuggets de poulet élevé en plein air **10,5**
- Poissons panés faits maison **10,7**
- Burger de veau bio **9,8**

PAIN

■ Pain	0,95
■ Pain sans gluten	2,1
■ Pain à l'ail et à l'huile d'olive	3,6
■ Pain avec tomate et huile d'olive	3,6

SAUCE

Romesco	0,95
■ Aioli	0,75

DESSERTS

■ Brownie	6,3
■ Gâteau au fromage bio artisanal avec confiture	6,9
Gâteau au tiramisù	6,6
■ Fuet au chocolat noir 70%	6,5
■ Fromage cottage au miel croquant et noix caramélisées	6,7
■ Carpaccio d'ananas avec crème catalane	6,9
■ Crème catalane	5,9
Panna cotta Baileys	6,8
Pain perdu caramélisé	7,2
■ ■ Sorbet au citron	5,8
■ Café irlandais	6,9

GLACE

■ Glace pour enfants	3,9
■ Glace à la vanille	4,9
■ ■ Glacé aux fruits naturels, noix de coco et fraise	2,9
■ ■ Glacé aux fruits naturels, citron-lime	2,9
■ Glace au chocolat, sans lactose	4,9
■ Glace au chocolat, sans sucre	4,9

EL PÒSIT

SANS GLUTEN ■
OPTION SANS GLUTEN ■
VÉGANE ■



VIN BLANC

	btlle.	verre
■ Aproppòsit Malvasia	14,00	3,10
■ Aproppòsit Muscat D.O. Terra Alta	15,40	3,00
■ Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant	19,00	3,50
■ Aproppòsit Macabeu D.O. Terra Alta	17,00	3,10
■ Aproppòsit Xarel·lo D.O. Penedès	19,00	3,50
■ Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta	19,00	3,50
■ Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès	25,00	
■ Rebels de Batea D.O. Terra Alta	17,00	
■ Petites estones D.O. Terra Alta	17,00	
■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat	27,00	
■ Els Pics D.O.Q. Priorat	28,00	
■ Grimau Chardonnay D.O. Penedès	18,00	
■ Mustillant D.O. Penedès	16,00	
■ El Terrat D.O. Tarragona	16,00	
■ Aura D.O. Rueda	15,00	
■ Finca Montico D.O. Rueda	22,00	
■ Torre la Moreira D.O. Rías Baixas	18,00	
■ Pazo de San Mauro D.O. Rías Baixas	27,00	
■ Lagar de Cervera D.O. Rías Baixas	22,00	

VIN ROUGE

	btlle.	verre
■ Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	19,00	3,50
■ Aproppòsit Trepat D.O. Conca de Barberà	21,00	3,80
■ Aproppòsit D.O.Q. Priorat	23,00	3,90
■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat	29,00	
■ El Senat del Montsant D.O. Montsant	22,00	
■ Els Pics D.O.Q. Priorat	26,00	
■ Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja	32,00	
■ Lan D-12 D.O. Rioja	18,00	
■ Trus Élevage D.O. Ribera del Duero	23,00	
■ Marqués de Burgos D.O. Ribera del Duero	20,00	
■ Finca San Martín D.O. Rioja	17,00	
■ Tinto de verano Avec citron ou soda		4,00

VIN ROSÉ

	btlle.	verre
■ Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	19,00	3,50
■ Flors i Violes D.O. Tarragona	16,00	2,90

CAVA CORPINNAT. MOUSSEUX

	btlle.	verre
■ Aproppòsit Brut Nature Grande Réserve	19,00	3,50
■ Gramona Innoble Corpinnat	30,00	
■ Frexinet Sans alcool	16,00	

SANGRIAS

		verre
■ Sangria de vin	13,00	4,50
■ Sangria de cava	17,00	

BIÈRES

	verre	btlle.pichet 1/2
Estrella Damm Lager	2,80	3,95
■ Daura Lager		3,00
Inedit Malt et de blé avec épices		3,30
Voll Damm Märzen, double malt		3,00
AK Damm Alsacien, doux		3,40
■ Free Damm Lager		3,00
■ Free Damm Lemon Panaché		3,00
■ Free Damm Tostada Lager		3,00
Damm Lemon Panaché		3,00

CAFÉ ÉCOLOGIQUE

■ Méditerranéen Dense et aromatique	1,80
■ Décaféiné Aromatique, avec du corps	1,80

INFUSIONS ÉCOLOGIQUES

■ Darjeeling Thé noir	2,00
■ Étoile filante Thé vert, bleuet et calendula	2,00
■ Pu Erh Fresh Thé rouge, arôme naturel de vanille et fraise	2,00
■ Thé vert, gingembre et citron Poivre noir et réglisse	2,00
■ Thé noir Chai Gingembre, cannelle, girofle et poivre noir	2,00
■ Royal Fruits Baies de sureau et d'aronia, églantier, hibiscus	2,00
■ Camomille Camomille, fleur écologique	2,00
■ Verveine et menthe Menthe et verveine citronnelle	2,00
■ Rooibos avec l'orange Rooibos, orange et citronnelle	2,00
■ Vitalité Arôme naturel de miel, rooibos, camomille et anis	2,00