



FRÍOS

■ Salmón marinado con Crème fraîche	12,9
■ Esqueixada de bacalao	10,5
■ Ensaladilla de Km0	10,8
■ ■ Ensalada verde con semillas	10,9
■ Pimiento a la brasa con bacalao	14,5
■ ■ Guacamole con nachos	8,9
■ ■ Hummus con vegetales crujientes	8,8
■ Tartar de atún Balfegó con aguacate	17,8
■ Sardina ahumada	10,5
■ Anchoas de Vinaròs	10,6
■ Mejillones con vinagreta de vermu	10,5
■ Ostra del Delta	3,9
■ Ostra en ceviche	4,7
■ Carpaccio de atún Balfegó con 3 aliños	17,8
■ Carpaccio de chuleta de vaca y salsa de parmesano	19,8
■ Coca de atún Balfegó	5,9
■ Coca de anchoas de Vinaròs	4,9
■ Coca de sardina ahumada	5,2
■ Jamón ibérico de bellota	19,8
■ Tabla de quesos ecológicos	17,5
■ ■ Aceitunas "cachonditas"	3,9

ARROCES

■ Arroz meloso con cangrejo azul del Delta	19,9
■ Arroz con sepietas en su tinta	19,8
■ Arroz fino de marisco	19,9
■ Arroz con bogavante	26,0
■ Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico	20,5
■ Arroz con pato y setas	20,8
■ ■ Arroz vegetal con puerro a la brasa	19,8
Fideos Rossos	18,0

BRASA

■ Hamburguesa de ternera ecológica	12,9
■ Costillar de cerdo Duroc asado	17,9
■ Secreto ibérico	19,5
■ Solomillo de vaca madurado	25,8
■ Chuletón 1Kg <small>Recomendado 2 personas</small>	58,0
■ Pata de pulpo	19,5
■ Calamar mediterráneo	18,5
■ Lubina salvaje <small>con verduras y vinagreta cítrica</small>	18,9
■ Sardinas	9,8
■ ■ Verduras Km0	16,8
■ ■ Aguacate ecológico <small>con pico de gallo y ceviche vegetal</small>	10,5
■ ■ Girgola ecológica <small>del Montseny y avellana DOP Reus</small>	7,5
■ Alcachofas con virutas de ibérico	15,5

CALIENTES

■ Gambas al ajillo	12,8
■ Brioche de pulled pork	9,9
■ Pimientos de padrón	5,0
■ Las albóndigas de Adolfina	11,7
■ La magra en salsa de Herminia	10,9
■ Nuestro torrezno	5,5
■ Huevos con jamón ibérico de bellota	12,0
■ Huevos con morcilla ecológica con cebolla	11,8
■ Bravas del Pòsit <small>con picadillo de chorizo ibérico</small>	6,9
■ Calamar mediterráneo a la andaluza	16,8
■ Calamares a la romana	13,5
■ Crujiente de pollo de corral	11,6
■ ■ Tempura de verduras	12,0
■ Croquetas de jamón ibérico	9,5
■ Croquetas de pollo rustido	8,0
■ Buñuelos de bacalao	10,0
■ Coca de solomillo de vaca madurada	5,9
■ Coca de secreto ibérico a la brasa	5,8
■ Morcilla ecológica con cebolla	6,0
■ Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla	12,7
■ Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil	12,8
Maxicanelón de nuestra chef Mercè	13,8
Rigatoni a la boloñesa	9,5
■ Pan	0,95
■ Pan sin gluten	2,1
■ ■ Pan con ajo y aceite de oliva	3,6
■ ■ Pan con tomate y aceite de oliva	3,6

SALSAS

Romesco	0,95
■ Alioli	0,75

POSTRES

■ Buñuelos de café de la María	5,8
■ Pastel de zanahoria, té matcha y polen	7,5
■ ■ Piña a la brasa con salsa de maracuyá	6,7
■ Tarta artesana de queso eco <small>con mermelada de fresa</small>	6,9
■ Pan con chocolate, aceite y sal	6,3
■ Brownie de chocolate	6,4
■ Helado de kéfir y lima <small>con galleta artesana crujiente</small>	4,9
■ Helado de vainilla	4,9
■ ■ Polo de fruta natural, sabor lima limón	2,9
■ ■ Polo de fruta natural, sabor coco y fresa	2,9



VINO BLANCO

	botella	copa
■ Aproppòsit Malvasia	14,00	3,10
■ Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant	19,00	3,50
■ Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta	20,00	
■ 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	3,30
■ Mustillant D.O. Penedès	16,00	
■ El Terrat D.O. Tarragona	16,00	
■ Finca Montico D.O. Rueda	22,00	
■ Torre la Moreira D.O. Rías Baixas	18,00	3,30
■ Pazo de San Mauro D.O. Rías Baixas	27,00	
■ Lagar de Cervera D.O. Rías Baixas	22,00	
■ Excellens Verdejo D.O. Rueda	15,00	2,70
■ La Capilla Blanco D.O. Rueda	20,00	

VINO TINTO

	botella	copa
■ Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	19,00	3,50
■ Aproppòsit Trepal 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	
■ Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja	32,00	
■ Lan D-12 D.O. Rioja	18,00	3,30
■ Trus Crianza D.O. Ribera del Duero	23,00	
■ Marqués de Burgos D.O. Ribera del Duero	20,00	3,60
■ Condado de Oriza D.O. Ribera del Duero	19,00	3,50
■ Finca San Martín D.O. Rioja	17,00	3,10
■ La Capilla Crianza D.O. Ribera del Duero	23,00	
■ Excellens Cuvée Especial D.O.CA. Rioja	17,00	3,10
■ Viña Mayor Crianza D.O. Ribera del Duero	22,00	
■ LAN 7 metros D.O.CA. Rioja	22,00	
■ Tinto de verano Con limón o gaseosa		4,00

VINO ROSADO

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

SANGRÍAS

	jarra	copa
■ Sangría de vino	13,00	4,50
■ Sangría de cava	17,00	

CAVA CORPINNAT

	botella	copa
■ Aproppòsit Brut Nature Gran Reserva D.O. Cava	23,00	4,00
■ Reverté Electe D.O. Cava	23,00	
■ Milesimé Blanc de Noirs D.O. Cava	39,00	
■ Pere Ventura Vintage D.O. Cava	37,00	
■ Gramona Innoble Corpinnat	30,00	
■ Freixenet Sin alcohol	16,00	

CERVEZAS

	quinto	caña	botella	jarra ½
■ Daura Lager			2,90	
■ Duet Sour Ale			3,50	
■ Inedit Malta y trigo con especias			3,10	
■ Voll Damm Märzen, doble malta			2,80	
■ AK Damm Alsaciana, suave			3,20	
■ Free Damm Tostada Lager			2,80	
■ Free Damm Lemon Clara			2,80	
■ Free Damm Lager			2,80	
■ Complot IPA India Pale Ale			3,30	
■ Malquerida Roja fresca			2,80	
■ Estrella Damm Lager	1,90	2,50	2,50	3,60
■ Damm Lemon Clara	1,90	2,50	2,80	3,70
■ Turia Tostada	2,20	2,90		3,90

COCTELERÍA - GINTÒNIC

■ Propòsit Ron blanco, maracuyá, canela, lima, sirope de fresa	7,00
■ Fresito Ginebra, fresa, lima y menta	8,00
■ Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, lima y menta	8,00
■ Moscow Mule	6,00
■ Mojito cubano Soda, ron, lima y menta	8,00
■ Mojito	6,00
■ Piña colada Ron blanco	7,00
■ Daiquiri de fresa Ron blanco	7,50
■ Daiquiri de maracuyá Ron blanco	7,50
■ Gin tonic Seagram's Seco	7,50
■ Gin tonic Tanqueray	7,50
■ Gin tonic Hendrick's Lunar	11,00
■ Gin tonic Hendrick's Midsummer	11,00
■ Gin tonic Hendrick's Neptunia	11,00
■ Gin tonic Hendrick's	9,50
■ Gin tonic Master's Pink	7,50
■ Gin tonic Master's	7,50
■ Gin tonic Whitley Neill Rhubarb	8,00
■ Gin tonic Whitley Neill Blackberry	8,00
■ Gin tonic Nordés	9,00
■ Gin tonic 25 Lolita's	8,50

VERMUT - SPRITZ

- Vermut 3,90
- Aperol Spritz 6,50

CAFÉ ECOLÓGICO

- Café 1,60
- Cortado 1,70
- Café con leche 1,80
- Cappuccino 2,70
- Café irlandés Con nata y whisky 6,90
- Café escocés Con helado de vainilla y whisky 6,90

INFUSIONES ECOLÓGICAS

- Darjeeling Té negro 2,00
- Estrella Fugaz Té verde, flores azulejo y caléndula 2,00
- Pu Erh Fresh Té rojo, aroma natural de vainilla y fresa 2,00
- Té verde, jengibre y limón Con pimienta negra y regaliz 2,00
- Té negro Chai Jengibre, canela, clavo y pimienta negra 2,00
- Royal Fruits Bayas de saúco y aronia, escaramujo, flor hibisco 2,00
- Manzanilla Manzanilla, flor ecológica 2,00
- Verbena y menta Menta e hierba luisa 2,00
- Rooibos con naranja Rooibos, piel de naranja, hierba limón 2,00
- Vitalidad Aroma natural de miel, rooibos, manzanilla, anís 2,00
- Té de canela Té negro, canela, manzana y aromas 2,00
- Té moruno con hierbas Té verde, hierbabuena y aroma 2,00