



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
● Pan con chocolate, aceite y sal	6,3
● Tarta artesana de queso eco <small>con mermelada de fresa</small>	6,9
● 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 Macabeu D.O. Terra Alta	17,00	3,10
■ Aproppòsit Malvasia	18,00	3,10
■ Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant	19,00	3,50
■ Aproppòsit Viognier D.O. Terra Alta	19,00	3,50
■ Aproppòsit Xarel·lo D.O. Penedès	19,00	3,50
■ Aproppòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta	20,00	
■ Aproppòsit Chardonnay D.O. Penedès	25,00	
■ Excellens Verdejo D.O. Rueda	15,00	2,70
■ El Terrat D.O. Tarragona	16,00	
■ Petites estones D.O. Terra Alta	17,00	
■ Rebels de Batea D.O. Terra Alta	17,00	
■ Grimau Chardonnay D.O. Penedès	18,00	3,30
■ Torre la Moreira D.O. Rías Baixas	18,00	3,30
■ La Capilla Blanco D.O. Rueda	20,00	
■ Finca Montico D.O. Rueda	22,00	
■ Lagar de Cervera D.O. Rías Baixas	22,00	
■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat	27,00	
■ Pazo de San Mauro D.O. Rías Baixas	27,00	

VINO TINTO

	botella	copa
■ Aproppòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	19,00	3,50
■ Aproppòsit Trepàt D.O. Conca de Barberà	21,00	3,80
■ Aproppòsit D.O.Q. Priorat	23,00	3,90
■ Excellens Cuvée Especial D.O.CA. Rioja	17,00	3,10
■ Finca San Martín D.O. Rioja	17,00	3,10
■ Condado de Oriza D.O. Ribera del Duero	19,00	3,50
■ El Senat del Montsant D.O. Montsant	22,00	
■ LAN 7 metros D.O.CA. Rioja	22,00	
■ Viña Mayor Crianza D.O. Ribera del Duero	22,00	
■ La Capilla Crianza D.O. Ribera del Duero	23,00	
■ Trus Crianza D.O. Ribera del Duero	23,00	
■ Les Brugueres D.O.Q. Priorat	29,00	
■ Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja	32,00	
■ 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	

ESPUMOSOS

	botella	copa
■ Aproppòsit Brut Nature Gran Reserva D.O. Cava	23,00	4,00
■ Aproppòsit Ancestral Rosado Ancestral	24,00	
■ Reverté Electe D.O. Cava	23,00	
■ Pere Ventura Vintage D.O. Cava	37,00	
■ Gran Juvé & Camps D.O. Cava	39,00	
■ Gramona Ca La Mar Mustillant D.O. Penedès	16,00	
■ Freixenet Sin alcohol	16,00	

CERVEZAS

	quinto	caña	botella	jarra ½
■ Daura Lager			2,90	
■ 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

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