



## FRÍOS

<span style="color: pink;">■</span> Salmón marinado con Crème fraîche	13,6
<span style="color: orange;">■</span> Esqueixada de bacalao	11,1
<span style="color: pink;">■</span> Ensaladilla de Km0	11,4
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Ensalada verde con semillas	11,5
<span style="color: orange;">■</span> Pimiento a la brasa con bacalao	14,9
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Guacamole con nachos	9,4
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Hummus con vegetales crujientes	9,3
<span style="color: pink;">■</span> Tartar de atún Balfegó con aguacate	18,7
<span style="color: orange;">■</span> Sardina ahumada	11,1
<span style="color: orange;">■</span> Anchoas de Vinaròs	11,2
<span style="color: orange;">■</span> Mejillones con vinagreta de vermu	11,1
<span style="color: orange;">■</span> Ostra del Delta	4,1
<span style="color: orange;">■</span> Ostra en ceviche	5,0
<span style="color: orange;">■</span> Carpaccio de atún Balfegó con 3 aliños	18,7
<span style="color: pink;">■</span> Carpaccio de chuleta de vaca y salsa de parmesano	20,8
<span style="color: pink;">■</span> Coca de atún Balfegó	6,0
<span style="color: pink;">■</span> Coca de anchoas de Vinaròs	5,2
<span style="color: pink;">■</span> Coca de sardina ahumada	5,5
<span style="color: orange;">■</span> Jamón ibérico de bellota	20,8
<span style="color: pink;">■</span> Tabla de quesos ecológicos	18,4
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Aceitunas "cachonditas"	4,1

## ARROCES

<span style="color: orange;">■</span> Arroz meloso con cangrejo azul del Delta	21,0
<span style="color: orange;">■</span> Arroz con sepietas en su tinta	21,0
<span style="color: orange;">■</span> Arroz fino de marisco	21,0
<span style="color: orange;">■</span> Arroz con bogavante	27,0
<span style="color: orange;">■</span> Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico	22,0
<span style="color: orange;">■</span> Arroz con pato y setas	22,0
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Arroz vegetal con puerro a la brasa	21,0
Fideos Rossos	19,0

## BRASA

<span style="color: pink;">■</span> Hamburguesa de ternera ecológica	13,6
<span style="color: orange;">■</span> Costillar de cerdo Duroc asado	18,8
<span style="color: orange;">■</span> Secreto ibérico	20,5
<span style="color: orange;">■</span> Solomillo de vaca madurado	25,9
<span style="color: orange;">■</span> Chuletón 1Kg <small>Recomendado 2 personas</small>	59,0
<span style="color: orange;">■</span> Pata de pulpo	19,8
<span style="color: orange;">■</span> Calamar mediterráneo	19,5
<span style="color: orange;">■</span> Lubina salvaje <small>con verduras y vinagreta cítrica</small>	19,9
<span style="color: orange;">■</span> Sardinas	10,3
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: pink;">■</span> Verduras Km0	17,7
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Aguacate ecológico <small>con pico de gallo y ceviche vegetal</small>	11,1
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Girgola ecológica <small>del Montseny y avellana DOP Reus</small>	7,9
<span style="color: orange;">■</span> Alcachofas con virutas de ibérico	16,3

## CALIENTES

<span style="color: orange;">■</span> Gambas al ajillo	13,5
<span style="color: orange;">■</span> Brioche de pulled pork	10,4
<span style="color: orange;">■</span> Pimientos de padrón	5,3
<span style="color: orange;">■</span> Las albóndigas de Adolfina	12,3
<span style="color: orange;">■</span> La magra en salsa de Herminia	11,5
<span style="color: pink;">■</span> Nuestro torrezno	5,8
<span style="color: orange;">■</span> Huevos con jamón ibérico de bellota	12,7
<span style="color: orange;">■</span> Huevos con morcilla ecológica con cebolla	12,4
<span style="color: orange;">■</span> Bravas del Pòsit <small>con picadillo de chorizo ibérico</small>	6,9
<span style="color: orange;">■</span> Calamar mediterráneo a la andaluza	17,7
<span style="color: orange;">■</span> Calamares a la romana	13,9
<span style="color: orange;">■</span> Crujiente de pollo de corral	12,2
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Tempura de verduras	12,7
<span style="color: orange;">■</span> Croquetas de jamón ibérico	10,0
<span style="color: orange;">■</span> Croquetas de pollo rustido	8,5
<span style="color: orange;">■</span> Buñuelos de bacalao	10,6
<span style="color: pink;">■</span> Coca de solomillo de vaca madurada	6,0
<span style="color: pink;">■</span> Coca de secreto ibérico a la brasa	5,9
<span style="color: pink;">■</span> Morcilla ecológica con cebolla	6,4
<span style="color: orange;">■</span> Mejillones con cítricos, laurel, ajo y cebolla	13,4
<span style="color: orange;">■</span> Mejillones con vino blanco, apio, ajo y perejil	13,5
Maxicanelón de nuestra chef Mercè	14,5
Rigatoni a la boloñesa	10,0
<span style="color: pink;">■</span> Pan	1,0
<span style="color: orange;">■</span> Pan sin gluten	2,3
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: pink;">■</span> Pan con ajo y aceite de oliva	3,8
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: pink;">■</span> Pan con tomate y aceite de oliva	3,8

## SALSAS

Romesco	1,0
<span style="color: orange;">■</span> Alioli	0,8

## POSTRES

<span style="color: orange;">■</span> Buñuelos de café de la María	6,1
<span style="color: orange;">■</span> Pastel de zanahoria, té matcha y polen	7,9
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Piña a la brasa con salsa de maracuyá	6,9
<span style="color: pink;">■</span> Pan con chocolate, aceite y sal	7,3
<span style="color: orange;">■</span> Tarta artesana de queso eco <small>con mermelada de fresa</small>	6,7
<span style="color: orange;">■</span> Brownie de chocolate	6,8
<span style="color: pink;">■</span> Helado de kéfir y lima <small>con galleta artesana crujiente</small>	5,2
<span style="color: orange;">■</span> Helado de vainilla	5,2
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Polo de fruta natural, sabor lima limón	3,1
<span style="color: green;">■</span> <span style="color: orange;">■</span> Polo de fruta natural, sabor coco y fresa	3,1



## VINO BLANCO

	botella	copa
<span style="color: orange;">■</span> Apropòsit Macabeu D.O. Terra Alta	18,00	3,30
<span style="color: orange;">■</span> Apropòsit Malvasia	19,00	3,80
<span style="color: orange;">■</span> Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Montsant	20,00	3,70
<span style="color: orange;">■</span> Apropòsit Viognier D.O. Terra Alta	20,00	3,70
<span style="color: orange;">■</span> Apropòsit Xarel·lo D.O. Penedès	20,00	3,70
<span style="color: orange;">■</span> Apropòsit Garnatxa Blanca D.O. Terra Alta	21,00	3,90
<span style="color: orange;">■</span> Apropòsit Chardonnay D.O. Penedès	26,00	
<span style="color: green;">■</span> Excellens Verdejo D.O. Rueda	16,00	2,90
<span style="color: orange;">■</span> El Terrat D.O. Tarragona	17,00	
<span style="color: orange;">■</span> Petites estones D.O. Terra Alta	18,00	
<span style="color: orange;">■</span> Rebels de Batea D.O. Terra Alta	18,00	
<span style="color: orange;">■</span> Grimau Chardonnay D.O. Penedès	19,00	3,50
<span style="color: green;">■</span> Torre la Moreira D.O. Rías Baixas	19,00	3,50
<span style="color: orange;">■</span> La Capilla Blanco D.O. Rueda	21,00	
<span style="color: orange;">■</span> Finca Montico D.O. Rueda	23,00	
<span style="color: orange;">■</span> Lagar de Cervera D.O. Rías Baixas	23,00	
<span style="color: orange;">■</span> Les Brugueres D.O.Q. Priorat	28,00	
<span style="color: orange;">■</span> Pazo de San Mauro D.O. Rías Baixas	28,00	

## VINO TINTO

	botella	copa
<span style="color: orange;">■</span> Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	20,00	3,70
<span style="color: orange;">■</span> Apropòsit Trepàt D.O. Conca de Barberà	22,00	4,00
<span style="color: orange;">■</span> Apropòsit D.O.Q. Priorat	24,00	4,10
<span style="color: green;">■</span> Excellens Cuvée Especial D.O.CA. Rioja	18,00	3,30
<span style="color: orange;">■</span> Finca San Martín D.O. Rioja	18,00	3,30
<span style="color: orange;">■</span> Condado de Oriza D.O. Ribera del Duero	20,00	3,70
<span style="color: orange;">■</span> El Senat del Montsant D.O. Montsant	23,00	
<span style="color: orange;">■</span> LAN 7 metros D.O.CA. Rioja	23,00	
<span style="color: orange;">■</span> Viña Mayor Crianza D.O. Ribera del Duero	23,00	
<span style="color: orange;">■</span> La Capilla Crianza D.O. Ribera del Duero	24,00	
<span style="color: orange;">■</span> Trus Crianza D.O. Ribera del Duero	24,00	
<span style="color: orange;">■</span> Les Brugueres D.O.Q. Priorat	30,00	
<span style="color: orange;">■</span> Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja	34,00	
<span style="color: orange;">■</span> Tinto de verano Con limón o gaseosa		4,30

## VINO ROSADO

	botella	copa
<span style="color: orange;">■</span> Apropòsit Garnatxa Negra D.O. Montsant	20,00	3,70
<span style="color: orange;">■</span> Apropòsit Ancestral Rosado Ancestral	25,00	
<span style="color: orange;">■</span> Flors i Violes D.O. Tarragona	17,00	3,10

## SANGRÍAS

	jarra	copa
<span style="color: orange;">■</span> Sangría de vino	14,00	4,80
<span style="color: orange;">■</span> Sangría de cava	18,00	

## ESPUMOSOS

	botella	copa
<span style="color: orange;">■</span> Apropòsit Brut Nature Gran Reserva D.O. Cava	24,00	3,70
<span style="color: orange;">■</span> Apropòsit Ancestral Rosado Ancestral	25,00	
<span style="color: orange;">■</span> Reverté Electe D.O. Cava	24,00	
<span style="color: orange;">■</span> Pere Ventura Vintage D.O. Cava	39,00	
<span style="color: orange;">■</span> Gran Juvé & Camps D.O. Cava	41,00	
<span style="color: orange;">■</span> Gramona Ca La Mar Mustillant D.O. Penedès	17,00	
<span style="color: green;">■</span> Freixenet Sin alcohol	17,00	