



● SIN GLUTEN ● OPCIÓN SIN GLUTEN ● DISPONIBLE SIN GLUTEN ● VEGANO

Pregunta al camarero

## PARA PICAR

● Bravas del Pòsit con picadillo de chorizo ibérico	6,80
● Hummus con crujientes vegetales	7,80
● Guacamole con nachos	7,90
● Crujiente de pollo de corral	10,50
● Tempura de verduras	10,00
● Croquetas caseras de pollo	10,00
● Foie Mi-cuit con nueces y ciruelas	12,90
● Tabla de quesos ecológicos	17,00
● Tartar de atún Balfegó y salmón	17,00
● Calamares a la romana	12,60
● Calamar a la andaluza	12,90
● Jamón ibérico de bellota	18,00

## ENTRANTES FRÍOS

● Ensalada verde con semillas	9,80
● Ensalada de queso fresco con tomate confitado	12,70
● Pimiento a la brasa con bacalao	12,90
● Tartar de vegetales	11,80

## ¡¡OSTRAS!!

● Ostra del Delta	3,80
● Ostra del Sol	5,50
● Ostra en ceviche	4,20
● Ostra en tempura	4,20

## MEJILLONES AL GUSTO

● Cítricos, laurel, ajo y cebolla	11,90
● Romero, guindilla y ajo	11,60
● Vino blanco, apio, ajo y perejil	11,80

## CARPACCIO

● Carpaccio de bacalao tomate confitado y encurtidos	16,00
● Carpaccio de atún Balfegó con 3 aliños	17,00
● Carpaccio de chuleta de vaca y salsa de parmesano	19,80
● Carpaccio de calabacín	11,00

## PAN

● Pan con tomate y aceite de oliva	3,40
● Pan con ajo y aceite de oliva	3,40
● Pan	0,80
● Pan sin gluten	2,00

## ARROCES Y PASTA

● Arroz con cangrejo azul	19,70
● Arroz fino de marisco	19,80
● Arroz con bogavante	25,00
● Arroz con pato y setas	19,60
● Arroz de verduras con puerro a la brasa y ajos tiernos	18,90
● Arroz con sepietas	19,60
● Arroz Mar y Montaña con velo de ibérico	19,80
● Maxicanelón de rustido tradicional	13,00
● Fideos Rossos	16,50

## BRASA DE MAR

● Pata de pulpo a la brasa	18,00
● Calamar mediterráneo a la brasa	14,90
● Sardinas	9,80
● Lubina salvaje con verduras y vinagreta cítrica	17,00

## BRASA DE TIERRA

● Verduras Km0 a la brasa	14,80
● Hamburguesa de ternera ecológica	12,50
● Alcachofas a la brasa con virutas de ibérico	14,50
● Berenjena con vinagreta de miso	9,00
● Secretillo ibérico a la brasa	17,80
● Solomillo de vaca madurado	22,00
● Tataki de vaca madurada ecológica	19,80

## POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

● Buñuelos de café de la María	5,00
● Pastel de zanahoria, té matcha y polen	6,50
● Mousse de cítricos	5,80
● Bravas de Tatin	5,70
● Mató con crujiente de miel y nueces caramelizadas	6,50
● Tarta de queso con mermelada de fresa	6,00
● Pan con chocolate, aceite y sal	6,00
● Brownie de chocolate	5,80
● Piña a la brasa con salsa de maracuyá	6,30
● Mochi de nutella	5,20
● Helado de vainilla	4,80
● Polo de fruta natural, sabor lima limón	2,90
● Polo de fruta natural, sabor coco y fresa	2,90



● SIN GLUTEN ● OPCIÓN SIN GLUTEN ● DISPONIBLE SIN GLUTEN ● VEGANO

## VINO BLANCO

	bttl.	copa
● Aproppòsit del Pòsit D.O. Terra Alta	16,50	3,50
● Aproppòsit WOW D.O. Penedès	14,90	3,30
● 73 D.O. Penedès	16,00	
● Cosechero D.O. Albariño	16,00	3,40
● Rebels de Batea D.O. Terra Alta	17,30	3,60
● Aura D.O. Rueda	14,00	2,90
● Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda	18,00	3,80
● Llàgrimes de tardor D.O. Terra Alta	19,80	4,00
● Els Pics D.O. Priorat	28,00	
● Petit Costes 100% Moscatel (Seco)	22,00	4,00
● Mar d'Estels D.O. Montsant	19,00	4,00
● Nivarius Semidulce D.O. Rioja	15,00	3,20
● Nivarius Edición limitada D.O. Rioja	18,00	4,00
● Villa Wolf Gewürztraminer D.O. Pfalz	20,00	4,00
● Le Naturel D.O. Navarra	17,00	3,70

## VINO TINTO

	bttl.	copa
● Aproppòsit Priorat D.O.Q. Priorat	19,00	4,00
● El Senat del Montsant D.O. Montsant	21,00	4,00
● Mar d'Estels D.O. Montsant	19,00	4,00
● Lan D-12 D.O. Rioja	18,00	3,80
● Marqués de Burgos D.O. Ribera del Duero	19,00	4,00
● Llàgrimes de tardor D.O. Terra Alta	18,00	3,80
● Marqués de Vargas Reserva D.O. Rioja	29,00	
● Sileo D.O. Montsant	19,50	4,00
● Els Pics D.O. Priorat	26,00	
● Condado de Oriza D.O. Ribera del Duero	15,00	3,30
● Le Naturel D.O. Navarra	17,00	3,70
● Trus Crianza D.O. Ribera del Duero	23,50	4,00
● Tinto de verano Con limón o gaseosa		3,80

## VINO ROSADO

	bttl.	copa
● Flors i Violes D.O. Tarragona	16,00	3,40
● Mart D.O. Penedès	20,00	4,00

## CAVA - CORPINNAT - ESPUMOSOS

	bttl.	copa
● Aproppòsit Gran D.O. Cava	17,00	3,40
● Aproppòsit Brut Nature Gran Reserva	19,00	3,80
● Gramona Innoble Corpinnat	30,00	

## SANGRÍAS

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

## VERMUT - SPRITZ

Vermut		4,00
--------	--	------

## CERVEZAS

	caña	bttl.	jarra ½
Estrella Damm Lager		2,70	
● Daura Lager		3,00	
Duet Sour Ale		4,00	
Inedit Malta y trigo con especias		3,30	
Voll Damm Märzen, doble malta		3,00	
AK Damm Alsaciana, suave		3,40	
● Free Damm Tostada Lager tostada		3,00	
● Free Damm Lemon Clara		3,00	
● Free Damm Lager		3,00	
Complot IPA India Pale Ale		3,50	
Malquerida Roja fresca		2,80	
Estrella Damm (barril) Lager	2,00	2,80	3,95
Damm Lemon (barril) Clara	1,90	2,70	3,90
Turia (barril) Tostada	2,40	3,40	4,35

## CÓCTELES - GIN TONIC

Propòsit Ron blanco, maracuyá, canela, lima, sirope fresa	7,00
Fresito Ginebra, fresa, lima y menta	8,00
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, lima y menta	8,00
Moscow Mule Sin alcohol	6,00
Mojito cubano Soda, ron, lima y menta	8,00
Mojito Sin alcohol	6,00
Piña colada Ron blanco	7,00
Daiquiri de fresa Ron blanco	7,50
Daiquiri de maracuyá Ron blanco	7,50
Gin tonic Ginraw Barcelona Ultra premium (muy aromático)	10,00
Gin tonic MG Seco	6,70
Gin tonic MG Rosa	6,80

## CAFÉ ECOLÓGICO

Café	-
Cortado	-
Café con leche	-
Cappuccino	-
Café irlandés Con nata y whisky	-
Café escocés Con helado de vainilla y whisky	-

## INFUSIONES ECOLÓGICAS

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