



EL PÒSIT

OCEAN GASTRONÒMIC
MUELLE DE LEVANTE

Menú ocean by EL PÒSIT 35€

Hemos adaptado nuestra gastronomía a este espacio multigastronómico para intentar satisfacer a los paladares mas exigentes

This menú are choose for our to enjoy the el posit experience

1 Tapa / 1 tapa

4 entrantes / 4 starters

con el remate de / 1 main course your eleccion....

Arroz de temporada ó

Season rice or

Nuestra propuesta de carne con su acompañamiento ó

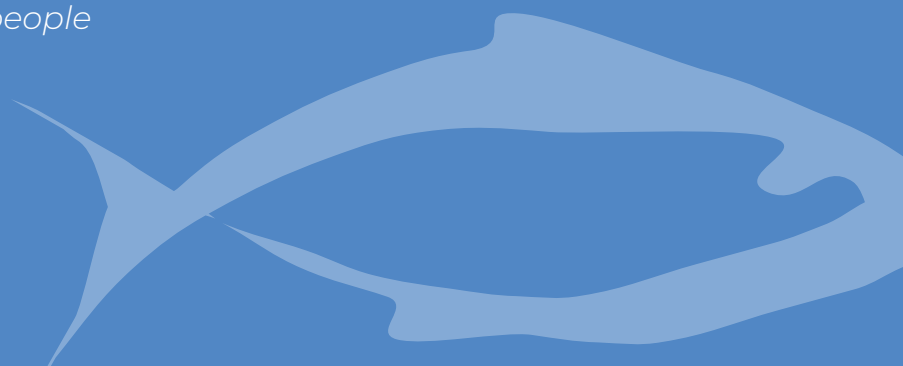
Meat with garnish or

Pescado con su salsa y guarnición


Fish with sauce and garnish

Pregunten al personal por los posibles cambios de alérgenos en el menú

We have information for allergic people







Carta/Menu

- Coca de almendra típica con foie gras y chocolate vilero     **12€**
Typical almond pie with foie gras and chocolate
- Pulpo a la plancha con emulsión de cerveza tostada alicantina y puntos de rúcula  **15€**
Grilled octopus with Alicante beer sauce and arugula mayonaise
- Mejillones con escabeche thay   **8€**
Mussels with vinager sauce thay
- Coca de tomate con encurtidos y hueva de mújol en semicuración  **7,20€**
Tomate pie fried with fish in sel and vinegar vegetables
- Anchoa con turrón salado, su espina frita y fondillón    **4,80€/unidad**
Anchovie with sel nugatt and fondillon
- Croquetas de caldero vilero con su espuma   **2,80€/unidad**
Fish steaw croquet from Alicante
- Brioche de vaca vieja guisada con yema confitada   **4,80€**
Brioche of old ox bolognesa
- Corteza de algas con gamba blanca y emulsión de lima  **5,20€**
Algae cortex with with prawn in limon
- Sam de calamar romana y pesto de tomate seco y albahaca  **4,80€/unidad**
Squid sam with her juice and onion, dry tomatoe pesto









Ensaladas/Salads

| | |
|---|------------|
| De queso con frutos secos   | 14€ |
| <i>Chesse with dry fruits</i> | |
| Templada de gamba blanca con emulsión de ajo  | 15€ |
| <i>With prawn and garlic</i> | |
| Tabla dos quesos callosí con sus contrastes  | 14€ |
| <i>Table of 2 chesse from callosa</i> | |

Platos principales

| | |
|--|---------------|
| Arroz de rape y verduras  | 17€ |
| <i>Monkfish and vegetables rice</i> | |
| Paella bruta | 15,50€ |
| <i>Dirty rice (tipycal with artichok and squid)</i> | |
| Arroz de pulpo, cebolla y calabaza  | 17,50€ |
| <i>Octopuss with onion and pumky rice</i> | |
| Picanfrito con su salsa y matices | 17,50€ |
| <i>Little chicken fried with her sauce and garnish</i> | |
| Tataki de txugitxu con texturas de monastrell  | 21€ |
| <i>Ox tsugitxu tataki with monastrell wine in textures</i> | |
| Costilla de cerdo salvaje cocida lentamente y crujiente  | 17€ |
| <i>Wild pork rib crusty with her juice and garnish</i> | |
| Lubina con salsa de soja y limón   | 23,50€ |
| <i>Sea bass with soy and lime</i> | |
| Bacalao con alioli gratinado y su jugo de miel  | 18€ |
| <i>Codfish with "alioli" roasted and vegetables</i> | |

Minipostres

| | |
|---|--------------|
| Huesito xtrachoc con espuma de Bailey's y helado de café    | 2,50€ |
| <i>Coffe icecream with baylis mousse and chocolate cookie</i> | |
| Tres chocolates vileros / 3 chocolates from Villajoyosa  | 2,50€ |
| Petit suisse de dulce de leche casero con confitura  | 1,80€ |
| <i>Sweet mild Petit suisse homemade with confiture</i> | |
| Flan de turrón / Nugat flan  | 2,20€ |



Gluten



Huevos



Crustáceos



Moluscos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de
cáscara



Apio



Mostaza



Granos de
Sésamo



Dióxido de
azúfre y sulfitos



Altramuces

Blancos

Alicante

| | |
|--|---------------|
| Pepe Mendoza casa Agrícola Blanco (<i>Moscatel, Macabeo, Airén</i>) .. | 21€ |
| Les fresses De Jesús Pobre (<i>Moscatel de Alejandría</i>) | 18.50€ |
| Casta diva Monte Diva 2018 (<i>Moscatel seco</i>) | 30€ |
| Casta Cosecha Dorada 2019 (<i>Moscatel Alejandría</i>) | 18€ |
| Marina Alta Colección (<i>Moscatel Alejandría</i>) | 20€ |

Rioja

| | |
|---|------------------------------|
| Muga Blanco Fermentación en Barrica (<i>Garnacha Blanca, Malvasía, Malvasía blanca, Viura</i>) 3/4 | 20€ magnum 40€ |
| Luis Cañas Blanco viñas Viejas (<i>Viura, Malvasía</i>) | 24.50€ |

Rueda

| | | |
|--|-------------------------|------------|
| José Pariente (<i>Verdejo</i>) 3/4 | 19€ magnum | 38€ |
| Belondrade y Lurton (<i>Verdejo</i>) | | 65€ |

Bierzo

| | |
|---|------------|
| Cal Verónica Ortega (<i>Godello calcareo</i>) | 36€ |
|---|------------|

Valdeorras

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Valdesil (<i>Godello</i>) | 24.50€ |
|-----------------------------------|---------------|

Castilla y León

| | |
|--|---------------|
| Mauro Godello (<i>Godello</i>) | 58€ |
| Qs Viognier (<i>Viognier</i>) | 28.50€ |

Rias Baixas

| | |
|---|------------|
| Terras Gauda (<i>Albariño, Caiño Blanco, Loureiro</i>) | 25€ |
| Carraloba Albariño 2019 Eulogio Pomares (<i>Albariño</i>) | 44€ |

Canarias

| | |
|--|------------|
| Suertes del Marqués Trenzado (<i>Listán blanca, Pedro Ximénez, Vidueño</i>) | 30€ |
|--|------------|

Lanzarote

| | |
|---|---------------|
| Diego Seco (<i>Diego Seco *variedad minoritaria en la isla</i>) | 23.50€ |
|---|---------------|

Tintos

Alicante

| | |
|---|-----|
| Pepe Mendoza casa Agrícola (Monastrell, Giró, Alicante Bouschet)... | 21€ |
| Curii 2017 (Giró) | 39€ |
| El Veneno (Monastrell, Syrah) | 39€ |
| Mira Salinas | 32€ |
| Fuego Lento (Monastrell) | 23€ |
| Tarima Hill (Monastrell) | 23€ |
| Triga (Cabernet sauvignon, Monastrell) | 50€ |

Ribera del Duero

| | |
|--|-----|
| Matarromera crianza (Tempranillo) | 34€ |
| Cepa Gavilán Crianza (Tinta del País) | 24€ |
| Pago de los Capellanes Crianza (Tempranillo) | 33€ |
| Finca Resalso (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano) | 18€ |

Rioja

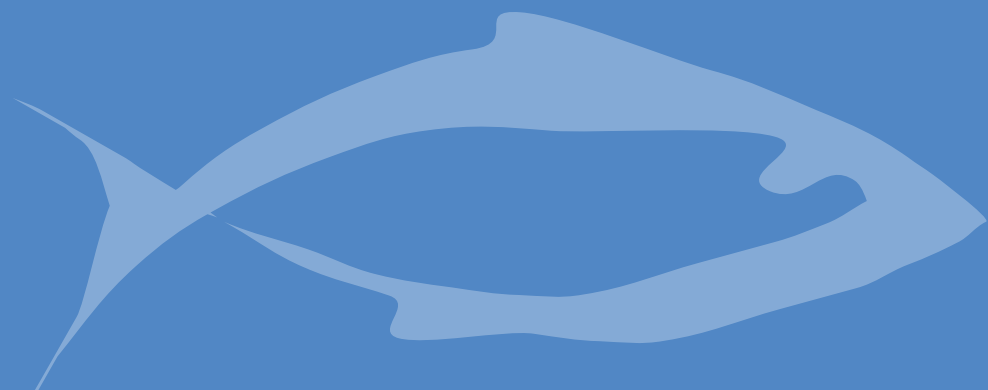
| | |
|---|-----|
| Luis Cañas Crianza (Tempranillo, Garnacha) | 19€ |
| Muga Crianza (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano) | 27€ |

Toro

| | |
|--|--------|
| Prima 2018 (Tinta de Toro, Garnacha) | 22,50€ |
| Vega Sicilia Pinta 2016 (Tinta de Toro) | 65€ |
| Aciano 2018 (Tinta de Toro, Garnacha, Mencía, Verdejo, Malvasía) | 27,50€ |

Bierzo

| | |
|--|-----|
| Pitacum Aurea (Mencía) | 39€ |
| Versión Original Verónica Ortega | 35€ |



Rosados

Rioja

| | |
|---|------------|
| Muga Rosado (<i>Tempranillo, Garnacha tinta, Viura</i>) | 18€ |
| Flor de Muga Rosé (<i>Garnacha tinta</i>) | 30€ |

Toro

| | |
|---|---------------|
| Rodríguez & Sanzo Rosé (<i>Tinta de Toro</i>) | 22,50€ |
|---|---------------|

Portugal

| | |
|--|------------|
| La Galaxia (<i>Tinta Roriz, Baga, Alfrocheiro</i>) | 23€ |
|--|------------|

Cavas

| | |
|--|------------|
| Snou Brut Nature | 19€ |
| Agustí Torelló Mata Gran Reserva (<i>Macabeo, Xarel·lo, Parellada</i>) | 23€ |
| Agustí Torelló Mata Rosado Trepát (<i>Trepát</i>) | 25€ |
| Cava Conde de Haro Brut (<i>Viura, Malvasía</i>) | 28€ |
| Cava Conde De Haro Brut Rosado | 35€ |

Champagne

| | |
|---------------------------|------------|
| Veuve Clicquot brut | 61€ |
| Veuve Clicquot Rosé | 73€ |