



EL PÒSIT

OCEAN GASTRONÒMIC
MUELLE DE LEVANTE

Propuesta tapas 100% PÒSIT 24€

6 tapas individuales de temporada

6 individual tapas of season

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 ajillo 	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