

PICA PICA

Un festí de petites delícies per a compartir.

PER A COMPARTIR

Espatlla de pernil ibèric tallada a ganivet. 80gr.

Pa de vidre amb tomàquet

Seitons en vinagre amb picada de tomàquet i ceba

Patates braves

Croquetes variades (pernil, bolets i tòfona)

Calamars a l'andalusa amb ratlladura de llimona

Ous amb tàrtar de tonyina vermella i patates

Ventall 100% ibèric a la brasa amb chimichurri d'herbes fresques, patates i pebrots

POSTRES A TRIAR

Pastís de formatge amb fruits vermells

Trufes de xocolata

Pinya osmotitzada amb ratlladura de llima i gelat de coco

CELLER

NEGRE: Xino-Xano Negre, D.O. Penedès

BLANC: Xino-Xano Blanc, D.O. Penedès

35€

Preu per persona. Mínim 4 persones. IVA inclòs

2 copes de cervesa, refresc o aigua

Ampolla de vi cada dues persones

Cafè inclòs



OXID RESTAURANT BAR

ALFA

Primera lletra de l'alfabet grec.

PER A COMPARTIR

Seitons en vinagre amb picada de tomàquet i ceba

Amanida de burrata amb el seu pesto mojo, tomàquet, oliva de Kalamata i ruca

Calamars a l'andalusa amb ratlladura de llimona

Cassola de musclos a la brasa

ARROSSOS A TRIAR

Arròs de marisc

Arròs de rap i carxofa

Fideuà de pop

POSTRES A TRIAR

Pastís de formatge amb fruits vermells

Tatin de poma amb gelat de vainilla

Pinya osmotitzada amb ratlladura de llima i gelat de coco

CELLER

NEGRE: Ciscu, D.O. Montsant

BLANC: Ermita d'Espiells, D.O. Penedés

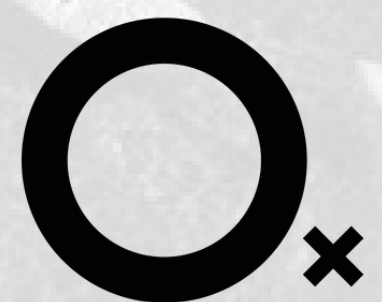
45€

Preu per persona. Mínim 4 persones. IVA inclòs

2 copes de cervesa, refresc o aigua

Ampolla de vi cada dues persones

Cafè inclòs



OXID RESTAURANT BAR

OMEGA

Vint-i-quatrena lletra de l'alfabet grec.

PRIMERS A TRIAR

Tàrtar de tonyina vermella, crema d'alvocat i coriandre, amb puré de moniato i taronja

Amanida de tomàquet de temporada amb ventresca, ceba tendra i oli d'oliva verge extra

Ous Oxid amb espatlla ibèrica i ceba caramel·litzada

SEGONS A TRIAR

Rèmol a la brasa amb chutney d'albergínia i pols de pernil ibèric

Filet de vaca vella a la brasa amb el seu suc, parmentier de patata i pebrots escalivats

Ventall 100% ibèric a la brasa amb chimichurri d'herbes fresques, patates i pebrots

POSTRES A TRIAR

Pastís de formatge amb fruits vermells

Tatin de poma amb gelat de vainilla

Pinya osmotitzada amb ratlladura de llima i gelat de coco

CELLER

NEGRE: Azpilicueta Crianza, D.O. Rioja

BLANC: Xipella, D.O. Barberà de la Conca

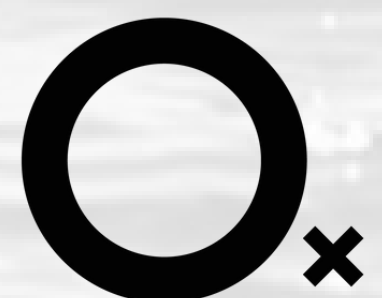
50€

Preu per persona. Mínim 4 persones. IVA inclòs

2 copes de cervesa, refresc o aigua

Ampolla de vi cada dues persones

Cafè inclòs



OXID RESTAURANT BAR

TXULETÓ

L'art de menjar.

PER A COMPARTIR

Torrada de pa d'algues amb anxova 00 del Cantàbric, oliva kalamata i tomàquet sec deshidratat

Amanida de tomàquet de temporada amb ventresca, ceba encurtida i piparra

Flor de carxofa a la brasa amb rovell d'ou i papada ibèrica

Steak tàrtar de vaca amb torrades

SEGON

Txuletó de vaca vella madurada a la brasa amb pebrots i patates

POSTRES A TRIAR

Flam de mascarpone

Coulant de xocolata per sucuar amb pa i sal

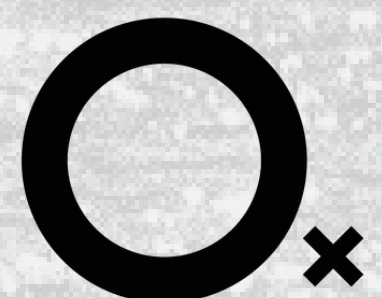
CELLER

NEGRE: Nona D.O. Priorat

BLANC: Mar d'Estels, D.O. Montsant

65€

Preu per persona. Mínim 2 persones. IVA inclòs
2 copes de cervesa, refresc o aigua
Ampolla de vi cada dues persones
Cafè inclòs



OXID RESTAURANT BAR