

PICA PICA

Un festín de pequeños bocados para compartir.

PARA COMPARTIR

Paletilla de jamón ibérico cortado a cuchillo. 80gr.

Pan de cristal con tomate

Boquerones en vinagre, con picada de tomate y cebolla

Patatas bravas

Croquetas variadas (jamón, setas y trufa)

Calamares a la andaluza con ralladura de limón

Huevos con tartar de atún rojo y patatas

Abanico 100% ibérico a la brasa con chimichurri de hierbas frescas, patatas y pimientos

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso con frutos rojos

Trufas de chocolate

Piña osmotizada con ralladura de lima y helado de coco

BODEGA

TINTO: Xino-Xano Tinto, D.O. Penedés

BLANCO: Xino-Xano Blanco, D.O. Penedés

35€

Precio por persona. Mínimo 4 personas. IVA incluido

2 copas de cerveza, refresco o agua

Botella de vino cada dos personas

Café incluido



OXID RESTAURANT BAR

ALFA

Primera letra del alfabeto griego.

PARA COMPARTIR

Boquerones en vinagre, con picada de tomate y cebolla

Ensalada de burrata con su pesto mojo, tomate, oliva de Kalamata y rúcula

Calamares a la andaluza con ralladura de limón

Olla de mejillones a la brasa

ARROCES A ELEGIR

Arroz de marisco

Arroz de rape y alcachofa

Fideuá de pulpo

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso con frutos rojos

Tatin de manzana con helado de vainilla

Piña osmotizada con ralladura de lima y helado de coco

BODEGA

TINTO: Ciscu, D.O. Montsant

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

45€

Precio por persona. Mínimo 4 personas. IVA incluido

2 copas de cerveza, refresco o agua

Botella de vino cada dos personas

Café incluido



OMEGA

Vigésimocuarta letra del alfabeto griego.

PRIMEROS A ELEGIR

Tartar de atún rojo, crema de aguacate y cilantro, con puré de boniato y naranja

Ensalada de tomate de temporada con ventresca, cebolleta y aceite de oliva virgen extra

Huevos Oxid con paletilla ibérica y cebolla caramelizada

SEGUNDOS A ELEGIR

Rodaballo a la brasa con chutney de berenjena y polvo de jamón ibérico

Solomillo de vaca vieja a la brasa en su propio jugo con parmentier de patata y pimientos asados

Abanico 100% ibérico a la brasa con chimichurri de hierbas frescas, patatas y pimientos

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso con frutos rojos

Tatin de manzana con helado de vainilla

Piña osmotizada con ralladura de lima y helado de coco

BODEGA

TINTO: Azpilicueta Crianza, D.O. Rioja

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

50€

Precio por persona. Mínimo 4 personas. IVA incluido

2 copas de cerveza, refresco o agua

Botella de vino cada dos personas

Café incluido



OXID RESTAURANT BAR

TXULETÓ

El arte de comer.

PARA COMPARTIR

Tosta de pan de algas con anchoa 00 del Cantábrico, olvia de kalamata y tomate seco deshidratado

Ensalada de tomate de temporada con ventresca, cebolla encurtida y piparra

Flor de alcachofa a la brasa con yema de huevo y papada ibérica

Steak tartar de vaca con tostadas

SEGUNDO

Chuletón de vaca vieja madurada a la brasa con pimientos y patatas

POSTRE A ELEGIR

Flan de mascarpone

Coulant de chocolate para untar con pan y sal

BODEGA

TINTO: Nona D.O. Priorat

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

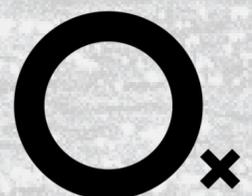
65€

Precio por persona. Mínimo 2 personas. IVA incluido

2 copas de cerveza, refresco o agua

Botella de vino cada dos personas

Café incluido



OXID RESTAURANT BAR