

PER COMENÇAR

Croquetó de melós de vedella. 1u. 2-3	2.50
Anxova 00 de Santoña amb pa d’algues, tomàquet sec i oliva de Kalamata 1-3-5	3.90
Les nostres braves 3-4-5	7.90
Flor de carxofa amb rovell d’ou i papada ibèrica. 1u. 4	7.90
Croquetes casolanes de bolets i tòfona o de pernil. 6u. 2-3-4	9.50
Seitons en vinagre amb picada de tomàquet i ceba 1-5	10.20
Bunyols de bacallà amb maionesa d’olivada. 5ud. 1-2-3-4	11.90
Oxids, seitons adobats i fregits 1-3-5	13.90
Calamars a l’andalusa 2-3	15.90
Pa de coca cruixent amb tomàquet, oli i sal 3	4.50

IDEAL PER COMPARTIR

El nostre guacamole amb torrades de blat de moro fregides 5-3-8	12.50
Sardines a la brasa 1	13.50
Cassola de musclos a la brasa 3-6	13.90
Ous Oxid amb espatlla ibèrica i ceba caramel·litzada 3-4	14.90
Calamar a la planxa amb refregit d’all 2-3-6-8	18.00
Ous amb tàrtar de tonyina i patata vermella 1-3-4-5-6-8-11	19.50
Taula de pernil 100% de gla 3	19.90
Pop a la brasa amb trinxat d’all tendre 1-2-3-4	19.90

AMANIDES I PLATS FREDS

Gaspatxo tradicional amb els seus “picadillos” 3-5-8	9.80
Amanida de burrata amb el seu pesto mojo, tomàquet, oliva de Kalamata i rúcula 2-3-8-12	14.90
Amanida de tomàquet de temporada amb ventresca, ceba tendra i oli d’oliva verge extra 1	15.50
Salpicó de pop de roca, maionesa d’oliva de Kalamata i els seus “picadillos” 1-3-5-6-8	15.50
Ceviche clàssic de corvina amb puré de moniato i alvocat 1-2-6-10	16.90
Tàrtar de tonyina vermella amb crema d’alvocat i coriandre amb puré de moniato i taronja 1-3-5-8-11	19.50
Steak tàrtar de vaca amb torrades 2-3-4-5-8-9	21.50

ARROSSOS

Mínim 2 persones, preu per persona

Paella de marisc 1-6-7-10	19.50
Arrossejat de gambeta i allioli 1-4-6-7-10	19.50
Fideuà de pop 1-6-7-10	19.50
Arròs al ferro de rap i carxofes 1-6-7-10	23.50
Arròs del senyoret 1-6-7-10	24.00
Arròs melós de rap i llagostí 1-6-7-10	24.50
Arròs sec de llamàntol 1-6-7-10	25.90
Arròs de la setmana	s/m

PEIXOS

Tronc de bacallà a la brasa amb samfaina 1	20.90
Turbot a la brasa amb chutney d’albergínia i pols de pernil ibèric 1-2	24.50
Rap a la brasa amb saltat de verdures de temporada 1	23.50
Peix del dia de la llotja	s/m

CARNS

Hamburguesa completa a l’estil Oxid 3-5	11.90
Ventall 100% ibèric a la brasa amb chimichurri d’herbes fresques, patates i pebrots 3-5-8	19.50
Filet de vedella nacional a la brasa amb parmentier de patata i pebrot escalivat 2-5	24.90
Llom baix de vaca vella amb 30 dies de maduració, amb pebrots de cristall i patates fregides 5	42.00
Txuletó de vaca vella nacional amb 35 dies de maduració amb patates i pebrot. Preu per kg 5	60.00

PER ALS MÉS PETITS

Mini burger completa 2-3-4-5	5.50
Un ou amb patates i pernil 4	7.95
Fingers de pollastre cruixent 3-4	10.20
Quesadilla de pollastre 2-3-5-8	11.50

POSTRES

Flam de mascarpone 2-4	6.00
Trufes de xocolata. 4ud. 2	6.50
Sorbet de llimona 2-3	6.50
Pastís casolà de formatge i fruits vermells 2-3	6.90
Gelat de xocolata belga 2-3-8	7.50
Gelat de caramel amb sal 2-3	7.50
Coulant per sucari amb pa cruixent i sal 2-3-11-12	7.90
Pinya osmotitzada amb ratlladura de llima i gelat de coco 2	7.90
Gelat de vainilla bourbon 2-3-8	7.90
Tatin de poma amb gelat de vainilla 2-3-4	8.50