NUESTRA CARTA

PARA EMPEZAR

Croquetón de meloso de ternera. 1ud. 2-3	2.50
Anchoa 00 de Santoña con pan de algas, tomate seco y oliva de Kalamata 1-3-5	3.90
Nuestras patatas bravas 3-4-5	7.90
Flor de alcachofa con yema de huevo y papada ibérica. 1ud. 4	7.90
Croquetas caseras de setas y trufa o de jamón. 6ud. 2-3-4	9.50
Boquerones en vinagre con picada de tomate y cebolla 1-5	10.20
Buñuelos de bacalao con mayonesa de olivada. 5ud. 1-2-3-4	11.90
Oxids, boquerones adobados y fritos 1-3-5	13.90
Calamares a la andaluza 2-3	15.90
Pan de coca crujiente, tomate, aceite y sal 3	4.50

IDEAL PARA COMPARTIR

Nuestro guacamole con tostas de maíz fritas 5-3-8	12.50
Sardinas a la brasa 1	13.50
Olla de mejillones a la brasa 3-6	13.90
Huevos Oxid con paletilla ibérica y cebolla caramelizada 3-4	14.90
Calamar a la plancha con su refrito de ajos 2-3-6-8	18.00
Huevos con tartar de atún y patata roja 1-3-4-5-6-8-11	19.50
Tabla de jamón 100% de bellota 3	19.90
Pulpo a la brasa con "trinxat" de ajo tierno 1-2-3-4	19.90

ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

Gazpacho tradicional con sus picadillos 3-5-8	9.80
Ensalada de burrata con su pesto mojo, tomate, oliva de Kalamata y rúcula 2-3-8-12	14.90
Ensalada de tomate de temporada con ventresca, cebolleta y aceite de oliva virgen extra 1	15.50
Salpicón de pulpo de roca, mayonesa de oliva de Kalamata y sus picadillos 1-3-5-6-8	15.50
Ceviche clásico de corvina con puré de boniato y aguacate 1-2-6-10	16.90
Tartar de atún rojo con crema de aguacate y cilantro con puré de boniato y naranja 1-3-5-8-11	19.50
Steak tartar de vaca con tostas de pan 2-3-4-5-8-9	21.50

ARROCES

Mínimo 2 personas, precio por persona

Paella de marisco 1-6-7-10	19.50
"Arrossejat" de gambita y alioli 1-4-6-7-10	19.50
Fideuá de pulpo 1-6-7-10	19.50
Arroz al hierro de rape y alcachofas 1-6-7-10	23.50
Arroz del señorito 1-6-7-10	24.00
Arroz meloso de rape y langostino 1-6-7-10	24.50
Arroz seco de bogavante 1-6-7-10	25.90
Arroz de la semana	s/m

PESCADOS

Tronco de bacalao a la brasa con sanfaina 1	20.90
Rodaballo a la brasa con chutney de berenjena y polvo de jamón ibérico 1-2	24.50
Rape a la brasa con salteado de verduras de temporada 1	23.50
Pescado del día de la lonja	s/m

CARNES

Hamburguesa completa al estilo Oxid 3-5	11.90
Abanico 100% ibérico a la brasa con chimichurri de hierbas frescas, patatas y pimientos 3-5-8	19.50
Solomillo de vaca nacional a la brasa con parmentier de patata y pimientos asados 2-5	24.90
Lomo bajo de vaca vieja con 30 días de maduración con pimientos de cristal y patatas fritas 5	42.00
Chuletón de vaca vieja nacional con 35 días de maduración con patatas y pimiento. Precio por kilo 5	60.00

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Mini burger completa 2-3-4-5	5.50
Un huevo con patatas y jamón 4	7.95
Fingers de pollo crujiente 3-4	10.20
Quesadilla de pollo 2-3-5-8	11.50

POSTRES

Flan de mascarpone 2-4	6.00
Trufas de chocolate. 4ud. 2	6.50
Sorbete de limón 2-3	6.50
Tarta casera de queso y frutos rojos 2-3	6.90
Helado de chocolate belga 2-3-8	7.50
Helado de caramelo a la sal 2-3	7.50
Coulant para untar con pan crujiente y sal 2-3-11-12	7.90
Piña osmotizada con ralladura de lima y helado de coco 2	7.90
Helado de vainilla bourbon 2-3-8	7.90
Tatin de manzana con helado de vainilla 2-3-4	8.50

1. Pescado 2. Lactosa 3. Gluten 4. Huevo 5. Sulfitos 6. Moluscos
7. Crustáceo 8. Soja 9. Mostaza 10. Apio 11. Sésamo 12. Frutos con cáscara