

La Nostra Bodega

Blanc

Xino Xano. D.O. Penedès. Moscatell i Xarel·lo	3.50/17.90
Viña Saltés. D.O. Rueda. Verdejo	3.80/18.20
Ermita d'Espiells. D.O. Penedès. Macabeu, Xarel·lo, Parellada	19.60
Mar d'Estels. D.O. Montsant. Garnatxa blanca	23.80
Lusco. D.O. Rías Baixas. Albariño	25.60

Negre

Xino Xano. D.O. Penedès. Merlot i Syrah	3.50/17.90
Azpilicuesta Crianza. D.O. Rioja, Tempranillo, Graciano i Mazuelo	3.80/18.90
Ocho Dos Dos. D.O. Ribera del Duero, Tempranillo	4.20/19.20
Ciscu. D.O. Montsant, Carinyena, Syrah y Garnatxa negra	19.80
Nona. D.O. Priorat, Garnatxa, Syrah, Merlot i Carinyena	26.80

Rosat

Beach Rosé. D.O. Penedès. Garnatxa negra i Syrah	3.90/18.90
--	------------

Espumós

Oriol Rossell Brut Nature Reserva. D.O. Cava. Xarel·lo	4.50/20.60
Oriol Rossell Brut Rosé. D.O. Cava. Pinot Noir i Garnatxa	21.80
Juvé & Camps Reserva Família. D.O. Cava. Pinot Noir	19.60



- | | | | |
|-------------|--------------|--------------|-----------------------|
| 1. Peix | 2. Lactosa | 3. Gluten | 4. Ou |
| 5. Sulfits | 6. Mol·luscs | 7. Crustacis | 8. Soja |
| 9. Mostassa | 10. Api | 11. Sèsam | 12. Fruits amb closca |

Per obrir boca

Anxova 00 del Cantàbric en oli d'oliva sobre pa de coca. 1 ut. 1-3	3.50
Sardines en escabetx tradicional 1-3-5-8	11.90
Patates braves 1-3-5-8-11	6.90
Amanida russa Xalo 1-3-4-5-8	7.90
Croquetes de pernil. 6 ut. 2-3-4	8.70
Croquetes de pop a feira. 6 ut. 2-3-4-6	8.70
Formatge manxec Medina del Encinar amb fruits secs 2-3-12	9.90
Pa de poble 3	2.90
Pa de vidre amb tomàquet 3	3.90

Arròs

Consulta el nostre arròs del dia al plat 1-3-4-6-7-8-12	16.90
---	-------

Un toc fresc

Burrata amb pesto vermell de tomàquet sec i ruca 2-3-5-8-12	13.90
Carpaccio de tomàquet blau, ventresca i encurtits 1-3-5-8-9	13.90
Tàrtar de tonyina, alvocat i el seu amaniment 1-3-5-8-11	16.90
Ventresca de tonyina escabetxada a casa, pebrots escalivats i vinagreta del seu propi escabetx 1-3-5-8	16.90

Cruixents

Xips de carxofa amb romesco 2-3-5-8-12	8.90
Fingers de pollastre amb maionesa d'all rostit 1-2-3-4-8	10.90
Bunyols de bacallà amb maionesa olivada 1-3-4-8	13.90
Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima 1-3-4-6-8	14.90
Caixa de peixet fregit de la platja de Tarragona 1-3-7	16.90

Planxa (s/m) i de temporada, amb els seus amaniments i fregits

Musclos al vapor 1-5-6	10.50
Musclos romescats 2-3-5-6-8-12	11.50
Navalles del Delta 2-5-6	11.90
Calamar de platja i el seu refregit 2-3-5-6-8	14.90
Tellines 2-5-6	15.90

En cas de patir alguna intolerància alimentària,
avisa'ns per cuidar-te millor.

@xalo.bar
galeragroup.com

Platets amb tradició

Llom de bacallà amb mongetes i llagostins 1-2-3-5-7-8	16.90
Pop a la planxa, parmentier de pebrot vermell i el seu picadillo 1-2-3-5-6-8-11	22.90
Lluç de punxó en suquet amb musclos i gambes 1-2-3-5-6-7-8-12	24.00
Mandonguilles en salsa de fricandó amb ceps 2-3-8	12.50
El nostre cap i pota tradicional 3-5	14.50
Secret ibèric amb chimichurri d'herbes fresques, patates i pebrots 3-5-8	18.90
Llom baix de vaca madurada tallat amb patates i pebrots del Padró 2-3	25.00

Ous de pagès amb...

Migas de bacallà encebata 1-3-4	14.90
Xistorra navarresa i pebrots caramel·litzats 3-4	14.90
Steak tàrtar de llom baix de vaca amb amaniment de mostassa 1-3-4-5-8-9	14.90

Postres

Pastís de formatge al forn amb confitura de fruits vermells 2-3-4	6.90
Trufes de xocolata casolanes 2	5.40
Croissant farcit de crema de llimona i fruits vermells 2-3-4	6.90
Coulant de praliné amb gelat 2-4-12	6.90
Gelats de la casa 2-4	5.60