

PER COMENÇAR

Croqueta de cua de bou estofada al vi negre. 1 u. 2-3-4-5	3.20
Anxova 00 de Santoña sobre torrada de pa d'algues, tomàquet sec i oliva de Kalamata 1-3	3.20
Cecina de black angus laminada, ametlles i AOVE 12	15.90
Pernil ibèric de gla acompanyat de pa amb tomàquet 3	21.90
Braves Oxid 1-3-4-5-6-8	7.90
Croquetes casolanes de pernil o de bolets. 6 u. 2-3-4	9.50
Bunyols de bacallà amb romesco i olivada. 5 u. 1-2-3-5-8-12	12.90
Flor de carxofa amb botifarra de Perol, papada i rovell d'ou 2-3-4	7.90
Oxids: seitons adobats i fregits 1-3-5-8	11.90
Calamar de platja a l'andalusa 3-6	14.50
Pa de poble 3	2.50
Pa de vidre amb tomàquet, oli i sal 3	3.50

NOMÉS A OXID

Calamar de platja a la planxa amb el seu sofregit d'all 5-6-8	17.90
Musclos a la brasa 5-6	10.50
Tellerines a la brasa 5-6	18.20
Carpaccio de picanya de vaca madurada, el seu amaniment i tàperes fregides 1-2-4-5-8	14.90
Mar i muntanya de calamars, ceps, botifarra negra i carxofa 2-3-4-5-6	15.50
Caneló rostit amb beixamel de cep i bolets saltats 2-3-4-5	15.90
Ous de pagès amb foie a la planxa, ceba caramel·litzada i suc rostit de carn 3-4-5	18.90
Ous de pagès amb llagostins a l'all i oli 3-4-7	18.90

AMANIDES I PLATS FREDS

Burrata, carbassa rostida i pesto vermell 2-6-8-12	15.20
Tomàquet amanit, ventresca de tonyina fresca escabetxada a casa i encurtits 1-5-8	15.50
Tàrtar de tonyina fresca, alvocat, moniato i el seu amaniment 1-3-5-6-8-11	18.50
Steak tàrtar de llom baix, amaniment de mostassa i rovell curat amb pa karasatu 1-3-4-5-8-9	19.90

ARROSSOS

Mínim 2 persones, preu per persona

Arròs de marisc 1-6-7-12	19.90
Arrossejat de gambeta de Tarragona i allioli 1-6-7-12	19.90
Arròs del senyoret 1-6-7-12	23.50
Fideuà de rap, carxofa i pop 1-3-6-7-12	22.90
Caldós de marisc de llotja [Segons llotja] 1-6-7-12	s/m
Arròs sec de ceps i filet ibèric de gla 10-12	19.90

PEIXOS

Bacallà a la brasa, salsa verda, musclos i carxofes 1-2-3-6	21.90
Pop amb trinxat de botifarra negra i cansalada 2-6	23.90
Turbot a la brasa amb salsa de mantega torrada, patates i verdures saltejades 1-2-5-6-7	24.90
Rapet de costa en suquet tradicional amb gamba i musclo 1-2-6-7-8-12	25.90
Peix del dia a la donostiarra amb la seva guarnició de patata i verdura saltejada 5-8	s/m

CARNS

Hamburguesa Oxid al plat 2-3-8	14.50
Ventall 100% ibèric amb chimichurri d'herbes fresques 3-8-12	19.90
Costelletes de xai a la brasa amb patates, pebrots i amanida 3-5-8	25.90
Filet de vaca amb parmentier de parmesà, ceps i suc de carn rostit 2-5	29.90
Txuletó de vaca frisona singulus amb 40 dies de maduració amb patates i pebrots. 1 kg. El pes pot variar lleugerament segons el tall. 3-5	85.00

PER ALS MÉS PETITS

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

POSTRES

Crema catalana 2-4	5.60
Trufes de xocolata. 4 u. 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 o de caramel amb sal 2-3	7.50
Coulant per untar 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

1.Peix

2.Lactosa

3.Gluten

4.Ou

5.Sulfits

6.Mol·luscs

7.Crustaci

8.Soja

9.Mustassa

10.Api

11.Sèsam

12.Fruits amb closca