

PICA PICA

Un festí de petits mossecs per compartir.

PER COMPARTIR

Cecina de black angus laminada, ametlles i AOVE

Pa de vidre amb tomàquet

Braves Oxid

Croquetes variades

Calamar de platja a la planxa amb el seu refregit d'all

Flor de carxofa amb botifarra de Perol, papada i rovell d'ou

Ous de pagès amb llagostins a l'all

Abanico 100% ibèric amb chimichurri d'herbes fresques

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís de formatge amb fruits vermells

Trufes de xocolata

Crema catalana

BODEGA

NEGRE: Xino-Xano Negre, D.O. Penedès

BLANC: Xino-Xano Blanc, D.O. Penedès

35€

Preu per persona. Mínim 4 persones. IVA inclòs.

2 copes de cervesa, refresc o aigua.

Ampolla de vi cada dues persones.

Cafè inclòs.



OXID RESTAURANT BAR

ALFA

Primera lletra de l'alfabet grec.

PER COMPARTIR

Carpaccio de picanha de vaca madurada, el seu amaniment i tàperes fregides

Burrata, carbassa rostida i pesto vermell

Calamar de platja a l'andalusa

Musclos a la brasa

ARROSSOS A TRIAR

Arròs del senyoret

Fideuada de rap, carxofa i pop

Arrossejat de gamba de Tarragona amb allioli

POSTRES A TRIAR

Pastís de formatge amb fruits vermells

Crema catalana

Trufes de xocolata

CELLER

NEGRE: Ciscu, D.O. Montsant

BLANC: Ermita d'Espiells, D.O. Penedès

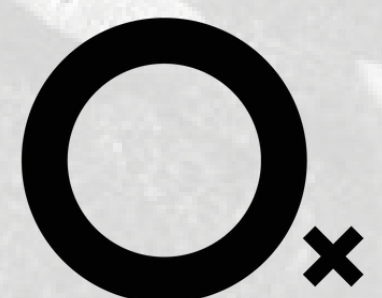
45€

Preu per persona. Mínim 4 persones. IVA inclòs.

2 copes de cervesa, refresc o aigua.

Ampolla de vi cada dues persones.

Cafè inclòs.



OXID RESTAURANT BAR

OMEGA

Vint-i-quatrena lletra de l'alfabet grec.

PRIMERS A TRIAR

Tàrtar de tonyina fresca, alvocat, moniato i el seu amaniment

Tomàquet amanit, ventresca de tonyina fresca escabetxada a casa i encurtits

Ous de pagès amb foie a la planxa, ceba caramel·litzada i suc rostit de carn

SEGONS A TRIAR

Rèmol a la brasa amb salsa de mantega torrada, patates i verdures saltejades

Filet de vaca amb parmentier de parmesà, ceps i suc de carn rostit

Abanico 100% ibèric amb chimichurri d'herbes fresques

POSTRES A TRIAR

Pastís de formatge amb fruits vermells

Crema catalana

Trufes de xocolata

CELLER

NEGRE: Azpilicueta Crianza, D.O. Rioja

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

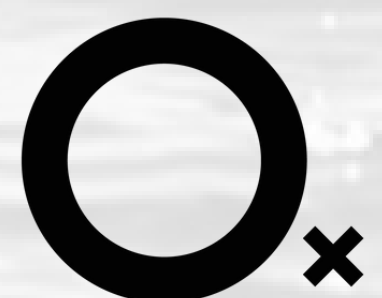
50€

Preu per persona. Mínim 4 persones. IVA inclòs.

2 copes de cervesa, refresc o aigua.

Ampolla de vi cada dues persones.

Cafè inclòs.



OXID RESTAURANT BAR

TXULETÓ

L'art de menjar.

PER COMPARTIR

Croquetes casolanes de pernil

Tomàquet amanit, ventresca de tonyina fresca escabetxada a casa i encurtits

Flor de carxofa amb botifarra de Perol, papada i rovell d'ou

SEGON

Txuletó de vaca frisona Singulus amb 40 dies de maduració, amb patates i pebrots

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís de formatge amb fruits vermells

Crema catalana

Trufes de xocolata

BODEGA

NEGRE: Nona, D.O. Priorat

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

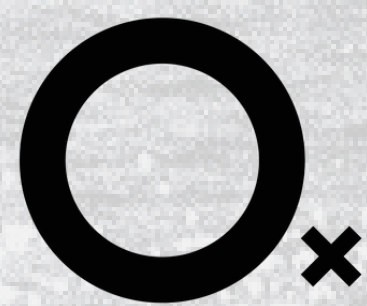
70€

Preu per persona. Mínim 2 persones. IVA inclòs.

2 copes de cervesa, refresc o aigua.

Ampolla de vi cada dues persones.

Cafè inclòs.



OXID RESTAURANT BAR