

PICA PICA

Un festín de pequeños bocados para compartir.

PARA COMPARTIR

Cecina de black angus laminada, almendras y AOVE

Pan de cristal con tomate

Bravas Oxid

Croquetas variadas

Calamar de playa a la plancha con su refrito de ajos

Flor de alcachofa con butifarra de Perol, papada y yema de huevo

Huevos camperos con langostinos al ajillo

Abanico 100% ibérico con chimichurri de hierbas frescas

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso con frutos rojos

Trufas de chocolate

Crema catalana

BODEGA

TINTO: Xino-Xano Tinto, D.O. Penedés

BLANCO: Xino-Xano Blanco, D.O. Penedés

35€

Precio por persona. Mínimo 4 personas. IVA incluido.

2 copas de cerveza, refresco o agua.

Botella de vino cada dos personas.

Café incluido.



OXID RESTAURANT BAR

ALFA

Primera letra del alfabeto griego.

PARA COMPARTIR

Carpaccio de picaña de vaca madurada, su aliño y alcaparras fritas

Burrata, calabaza asada y pesto rojo

Calamar de playa a la andaluza

Mejillones a la brasa

ARROCES A ELEGIR

Arroz del señorito

Fideuá de rape, alcachofa y pulpo

Arrossejat de gambeta de Tarragona y alioli

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso con frutos rojos

Crema catalana

Trufas de chocolate

BODEGA

TINTO: Ciscu, D.O. Montsant

BLANCO: Ermita d'Espiells, D.O. Penedés

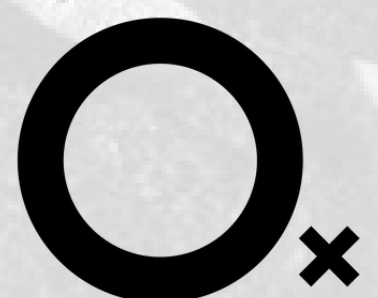
45€

Precio por persona. Mínimo 4 personas. IVA incluido.

2 copas de cerveza, refresco o agua.

Botella de vino cada dos personas.

Café incluido.



OXID RESTAURANT BAR

OMEGA

Vigésimocuarta letra del alfabeto griego.

PRIMEROS A ELEGIR

Tartar de atún fresco, aguacate, boniato y su aliño

Tomate aliñado, ventresca de atún fresco escabechada en casa y encurtidos

Huevos camperos con foie a la plancha, cebolla caramelizada y jugo asado de carne

SEGUNDOS A ELEGIR

Rodaballo a la brasa en salsa de mantequilla tostada, patatas y verduras salteadas

Solomillo de vaca con parmentier de parmesano, ceps y jugo de carne asado

Abanico 100% ibérico con chimichurri de hierbas frescas

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso con frutos rojos

Crema catalana

Trufas de chocolate

BODEGA

TINTO: Azpilicueta Crianza, D.O. Rioja

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

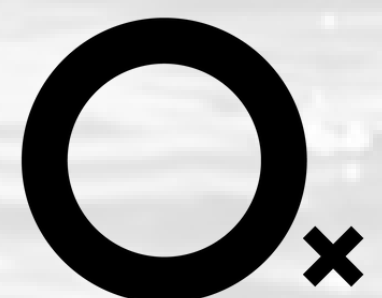
50€

Precio por persona. Mínimo 4 personas. IVA incluido.

2 copas de cerveza, refresco o agua.

Botella de vino cada dos personas.

Café incluido.



OXID RESTAURANT BAR

TXULETÓ

El arte de comer.

PARA COMPARTIR

Croquetas caseras de jamón

Tomate aliñado, ventresca de atún fresco escabechada en casa y encurtidos

Flor de alcachofa con butifarra de Perol, papada y yema de huevo

SEGUNDO

Chuletón de vaca frisona singulus con 40 días de maduración con patatas y pimientos

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso con frutos rojos

Crema catalana

Trufas de chocolate

BODEGA

TINTO: Nona D.O. Priorat

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

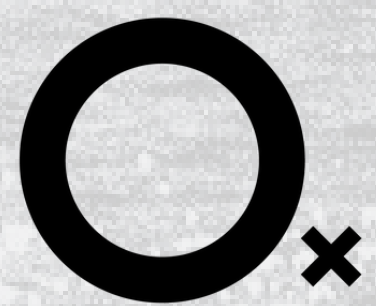
70€

Precio por persona. Mínimo 2 personas. IVA incluido.

2 copas de cerveza, refresco o agua.

Botella de vino cada dos personas.

Café incluido.



OXID RESTAURANT BAR