

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

XALOBAR

1. Peix

5. Sulfits

9. Mostassa
2. Lactosa

6. Mol·luscs

10. Api
3. Gluten

7. Crustacis

11. Sèsam
4. Ou

8. Soja

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