

Nuestra Bodega

Blanco

Xino Xano. D.O. Penedés. Moscatel y Xarel·lo	3.50/17.90
Viña Saltés. D.O. Rueda. Verdejo	3.80/18.20
Ermita d'Espiells. D.O. Penedés. Macabeo, Xarel·lo, Parellada	19.60
Mar d'Estels. D.O. Montsant. Garnacha blanca	23.80
Lusco. D.O. Rías Baixas. Albariño	25.60

Tinto

Xino Xano. D.O. Penedés. Merlot y Syrah	3.50/17.90
Azpilicuesta Crianza. D.O. Rioja, Tempranillo, Graciano y Mazuelo	3.80/18.90
Ocho Dos Dos. D.O. Ribera del Duero, Tempranillo	4.20/19.20
Ciscu. D.O. Montsant, Cariñena, Syrah y Garnacha tinta	19.80
Nona. D.O. Priorat, Garnacha, Syrah, Merlot y Cariñena	26.80

Rosado

Beach Rosé. D.O. Penedés. Garnacha tinta y Syrah	3.90/18.90
--	------------

Espumoso

Oriol Rossell Brut Nature Reserva. D.O. Cava. Xarel·lo	4.50/20.60
Oriol Rossell Brut Rosé. D.O. Cava. Pinot Noir y Garnacha	21.80
Juvé & Camps Reserva Familia. D.O. Cava. Pinot Noir	19.60

XALOBAR

- | | | | |
|-------------|-------------|--------------|------------------------|
| 1. Pescado | 2. Lactosa | 3. Gluten | 4. Huevo |
| 5. Sulfitos | 6. Moluscos | 7. Crustáceo | 8. Soja |
| 9. Mostaza | 10. Apio | 11. Sésamo | 12. Frutos con cáscara |

Para abrir boca

Anchoa 00 del Cantábrico en aceite de oliva sobre pan de coca. 1 ud. 1-3	3.50
Sardinas en escabeche tradicional 1-3-5-8	11.90
Patatas bravas 1-3-5-8-11	6.90
Ensaladilla Xalo 1-3-4-5-8	7.90
Croquetas de jamón. 6ud. 2-3-4	8.70
Croquetas de pulpo a feira. 6ud. 2-3-4-6	8.70
Queso manchego Medina del Encinar con frutos secos 2-3-12	9.90
Pan de pueblo 3	2.90
Pan de cristal con tomate 3	3.90

Arroz

Consulta nuestro arroz del día al plato 1-3-4-6-7-8-12	16.90
--	-------

Un toque fresco

Burrata en pesto rojo de tomate seco y rúcula 2-3-5-8-12	13.90
Carpaccio de tomate azul, ventresca y encurtidos 1-3-5-8-9	13.90
Tartar de atún, aguacate y su aliño 1-3-5-8-11	16.90
Ventresca de atún escabechada en casa, pimientos escalibados y vinagreta de su propio escabeche 1-3-5-8	16.90

Crujientes

Chips de alcachofa con romesco 2-3-5-8-12	8.90
Fingers de pollo con mayonesa de ajo asado 1-2-3-4-8	10.90
Buñuelos de bacalao con mayonesa olivada 1-3-4-8	13.90
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima 1-3-4-6-8	14.90
Caja de pescaito de playa de Tarragona 1-3-7	16.90

Plancha (s/m) y temporada, con sus aliños y refritos

Mejillones al vapor 1-5-6	10.50
Mejillones romescados 2-3-5-6-8-12	11.50
Navajas del Delta 2-5-6	11.90
Calamar de playa y su refrito 2-3-5-6-8	14.90
Coquinas 2-5-6	15.90

En caso de padecer alguna intolerancia alimentaria, avísanos para cuidarte mejor

@xalo.bar
galeragroup.com

Platillos con tradición

Lomo de bacalao con mongetas y langostinos 1-2-3-5-7-8	16.90
Pulpo a la plancha, parmentier pimentón y su picadillo 1-2-3-5-6-8-11	22.90
Merluza de pincho en suquet con mejillones y gambas 1-2-3-5-6-7-8-12	24.00
Albóndigas en salsa de fricandó con ceps 2-3-8	12.50
Nuestro cap i pota tradicional 3-5	14.50
Secreto ibérico con chimichurri de hierbas frescas, patatas y pimientos 3-5-8	18.90
Lomo bajo de vaca madurada fileteado con patatas y pimientos del Padrón 2-3	25.00

Huevos camperos con...

Migas de bacalao encebollado 1-3-4	14.90
Chistorra navarra y pimientos del Padrón 3-4	14.90
Steak tartar de lomo bajo de vaca en aliño de mostaza 1-3-4-5-8-9	14.90

Postres

Tarta de queso asada con confitura de frutos rojos 2-3-4	6.90
Trufas de chocolate caseras 2	5.40
Croissant relleno de crema de limón y frutos rojos 2-3-4	6.90
Coulant de praliné con helado 2-4-12	6.90
Helados de la casa 2-4	5.60