

To share / À partager

Anchovy fillets 00, grated tomato and evoo 12.9
Filets d'anchois 00, tomate râpée et huile d'olive 1

Acorn-fed Iberian ham with tomato bread 24.9
Jambon ibérique de bellota accompagné de pain à la tomate 3

Oxid bravas potatoes 7.9
Pommes de terre bravas Oxid 1-3-4-5-8

Iberian ham croquette. 1 pc. 2.8
Croquette de jambon ibérique. 1 pc. 2-3-4

Cod croquettes. 4 pcs. 10.5
Croquettes de morue. 4 pcs. 1-2-3-4-5

Cod fritter with romesco sauce and olive tapenade. 1 pc. 6.9
Beignet de morue avec romesco et tapenade d'olives. 1 pc. 1-2-3-4-5-12

Artichoke flower with Perol botifarra sausage, broad beans and egg yolk 7.9
Fleur d'artichaut avec boudin de Perol, fèves et jaune d'œuf 3-4

Oxid style marinated and fried whitebait 13
Petits poissons marinés et frits façon Oxid 1-3-5-8

Galician-style octopus 19.9
Poulpe à la galicienne 6

Andalusian-style squid 14.5
Calamars à l'andalouse 3-6

Country bread 2.9
Pain de campagne 3

Crystal bread with tomato, olive oil and salt 3.9
Pain de cristal à la tomate, huile d'olive et sel 3

Cold Dishes / Plats Froids

Roasted eggplant, fresh burrata, smoked sardine and honey mustard vinaigrette 14.9
Aubergine grillée, burrata fraîche, sardine fumée et vinaigrette au miel et à la moutarde 1-2-5-8

Seasoned tomato, house-pickled fresh tuna belly and pickles 15.9
Tomate assaisonnée, ventrèche de thon frais marinée maison et légumes au vinaigre 1-3-5-8

Peach gazpacho with red prawn and its garnish 12.9
Gaspacho de pêche, crevette rouge et sa garniture 3-5-7-8

Wild sea bass ceviche with tiger's milk and avocado 19.9
Ceviche de bar sauvage, leche de tigre et avocat 1-2-3-5-8-12

Beef steak tartare with mustard dressing, cured egg yolk and carasatu bread 19.9
Steak tartare de bœuf, assaisonnement à la moutarde, jaune d'œuf confit et pain carasatu 1-3-4-5-8-9

Salmon tartare with Asian dressing, avocado cream, trout roe and vegetable brunoise 18.5
Tartare de saumon à l'assaisonnement asiatique, crème d'avocat, œufs de truite et brunoise de légumes 1-3-5-8-11

Oxid Specialities / Les incontournables d'Oxid

Grilled local squid with garlic dressing 17.9
Calamar de plage grillé avec sa persillade à l'ail 1-2-3-5-6-8

Grilled mussels with romesco sauce 11.5
Moules grillées au romesco 1-2-3-5-6-12

Grilled Tarragona sardines 13.5
Sardines de Tarragone grillées 1-2-5-6

Red prawn carpaccio with head emulsion, trout roe, toasted pistachios and carasatu bread 19.9
Carpaccio de crevettes rouges avec émulsion des têtes, œufs de truite, pistaches grillées et pain carasatu 1-2-3-4-5-6-7-8-12

Roast cannelloni with Parmesan cream, sautéed mushrooms and meat jus 14.9
Cannelloni de rôti, crème de parmesan, champignons sautés et jus de viande 2-3-4-5

Free-range eggs with smoked salmon and Japanese tartare sauce 19.9
Œufs fermiers au saumon fumé et sauce tartare japonaise 1-3-4-8-9

Free-range eggs with bluefin tuna tartare and kimchi dressing 18.9
Œufs fermiers au tartare de thon rouge et assaisonnement au kimchi 1-3-4-5-8-11



Rice Dishes / Riz

Minimum 2 people · Price per person
Minimum 2 personnes · Prix par personne

Seafood rice Riz aux fruits de mer 1-2-6-7	20.9
Squid and red prawn arroséjat Arroséjat de seiche et crevette rouge 1-2-6-7	21.5
“Señorito” rice Riz du señorito 1-2-6-7	23.5
Monkfish and squid fideuà Fideuà de lotte et calamar 1-2-3-6-7	22.9
Artichoke, monkfish and king prawn rice Riz à l’artichaut, lotte et gambas 1-2-6-7	23.5

Meat / Viandes

Oxid burger with fries Burger Oxid avec frites 3	14.5
100% Iberian pork shoulder with fresh herb chimichurri Pluma ibérique 100 % au chimichurri d’herbes fraîches 3-5-8	19.9
Baby chicken with fine herbs Coquelet aux fines herbes 3-5	17.9
Beef tenderloin with Parmesan parmentier, porcini mushrooms and roasted meat jus Filet de bœuf avec parmentier au parmesan, cèpes et jus de viande rôti 2-3-5-8	29.9
National Wagyu secreto with potatoes and roasted peppers Secreto de wagyu national avec pommes de terre et poivrons rôtis 3-5	29.5
Grilled aged beef striploin with potatoes and peppers Faux-filet de vache maturée grillé avec pommes de terre et poivrons 2-3	42
French fries Frites 3	6.5
Seasonal sautéed vegetables Légumes de saison sautés	7.5

Fish / Poissons

Cod stew with mussels and prawns Morue à la marinière, moules et langoustines 1-2-5-6-7	22.5
Our octopus with garlic dressing Notre poulpe à l’ail 2-3-5-6-7-8	23.9
Wild sea bass supreme, Donostia style, with potatoes and sautéed vegetables Suprême de bar sauvage à la donostiarra, pommes de terre et légumes sautés 1-5	26.5
Local monkfish meunière with roasted aubergine, capers and potatoes Petite lotte de côte meunière, aubergine rôtie, câpres et pommes de terre 1-2-3	25.9

Desserts / Desserts

Catalan cream flan Flan à la crème catalane 2-4	6.9
Chocolate truffles. 5 pcs Truffes au chocolat. 5 pièces 2-4	6.5
Lemon sorbet Sorbet au citron	6.5
Homemade cheesecake with red berries Cheesecake maison aux fruits rouges 2-3-4	6.9
Belgian chocolate, salted caramel or bourbon vanilla ice cream Glace au chocolat belge, caramel salé ou vanille bourbon 2-4	7.5
Spreadable coulant with crispy bread and sea salt Coulant à tartiner avec pain croustillant et fleur de sel 2-4	7.5
Osmotized pineapple with lime zest and coconut ice cream Ananas osmosé au zeste de citron vert et glace coco 2-4	6.9
Boozy French toast with Duke of Alba cream Pain perdu imbibé au Duque de Alba et sa crème 2-3-4-5	7.5

1.Fish/ Poisson
4.Egg / Œuf
7.Crustacean / Crustacés
10.Celery / Céleri

2.Lactose / Lactose
5.Sulphites/ Sulfites
8.Soy / Soja
11.Sesame / Sésame

3.Gluten / Gluten
6.Mollusks / Mollusques
9.Mustard/ Moutarde
12.Nuts / Fruits à coque

*Please ask for our allergen menu.
*Veuillez demander notre carte des allergènes.

OXID RESTAURANT BAR