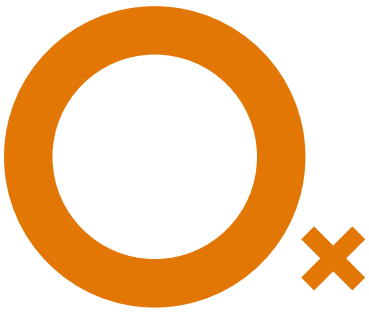

OXID RESTAURANT BAR

@oxidrestaurantbar
galeragroup.com / @galeragroup

Off-menu specials / Suggestions hors carte

Rice with porcini mushrooms and Iberian pork tenderloin **20.9**
Riz aux cèpes et filet mignon de porc ibérique

Diced beef tenderloin in red wine sauce with pearl onions and French fries **24.9**
Dés de filet de bœuf au vin rouge, petits oignons grelots et frites

Broken eggs with Iberian ham and paprika **15.9**
Œufs cassés au jambon ibérique et au paprika

Burrata with roasted pumpkin, red pesto and honey mustard vinaigrette **14.9**
Burrata à la courge rôtie, pesto rouge et vinaigrette au miel et à la moutarde

Surf and turf with squid, porcini mushrooms, botifarra sausage and artichokes **16.5**
Riz terre et mer aux calamars, cèpes, saucisse botifarra et artichauts

Broken eggs with mushrooms, foie gras and meat jus **19.9**
Œufs cassés aux champignons, foie gras et jus de viande

Simmental aged beef rib steak. Dry-aged for 30 days. **75**
Côte de bœuf Simmental maturée 30 jours.

Ask about our fresh fish from the fish market.
Demandez notre sélection de poissons frais de la criée.

To share / À partager

00 anchovy fillets, grated tomato and extra virgin olive oil 12.9
Filets d'anchois 00, tomate râpée et huile d'olive vierge extra

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

Oxid-style patatas bravas 7.9
Pommes de terre bravas façon Oxid

Iberian ham croquette. 1 pc. 2.8
Croquette au jambon ibérique. 1 pièce.

Oxtail croquette with Iberian pork jowl 4.5
Croquette de queue de bœuf à la bajoue de porc ibérique

Cod fritter with romesco sauce and olive tapenade. 1 pc. 6.9
Beignet de morue au romesco et à la tapenade d'olives. 1 pièce.

Fried artichoke with romesco sauce and roasted garlic mayonnaise 10.9
Artichaut frit, sauce romesco et mayonnaise à l'ail rôti

Oxids: marinated and fried anchovies 13
Oxids : anchois marinés et frits

Andalusian-style fried squid 14.5
Calamar frit à l'andalouse

Crispy glass bread with tomato, olive oil and salt 3.9
Pain de verre croustillant à la tomate, à l'huile d'olive et au sel

Cold dishes / Plats froids

Seasoned tomato with homemade pickled fresh tuna belly and pickled vegetables 15.9
Tomates assaisonnées, ventrèche de thon frais marinée maison et légumes au vinaigre

Beef sirloin steak tartare with mustard dressing, cured egg yolk and karasatu bread 19.9
Steak tartare de faux-filet de bœuf, assaisonnement à la moutarde, jaune d'œuf confit au sel et pain karasatu

Salmon tartare with Asian dressing, avocado cream, trout roe and finely chopped garnish 18.5
Tartare de saumon à l'assaisonnement asiatique, crème d'avocat, œufs de truite et garniture finement hachée

Only at Oxid / Uniquement chez Oxid

Grilled squid with sautéed garlic 17.9
Calamar grillé à l'ail sauté

Grilled mussels with romesco sauce 11.5
Moules grillées à la sauce romesco

Roast meat cannelloni with Parmesan cream, sautéed mushrooms and meat jus 14.9
Cannelloni de viande rôtie, crème de parmesan, champignons sautés et jus de viande

Free-range eggs with bluefin tuna tartare and kimchi dressing 18.9
Œufs fermiers au tartare de thon rouge et assaisonnement au kimchi

Rice / Riz

Minimum 2 people, price per person
Minimum 2 personnes, prix par personne

Seafood rice 20.9
Riz aux fruits de mer

Toasted rice with cuttlefish and red prawn 21.5
Riz nacré à la seiche et aux crevettes rouges

Senyoret rice with peeled seafood 23.5
Riz aux fruits de mer décortiqués

Monkfish and squid fideuà 22.9
Fideuà à la lotte et au calamar

Fish / Poissons

Grilled cod with Iberian sauce and artichokes 22.5
Morue grillée à la sauce ibérique et aux artichauts

Grilled octopus with Catalan trinxat 22.5
Poulpe grillé accompagné à la catalane

Wild sea bass fillet, Donostia-style, with potatoes and sautéed vegetables 26.5
Filet de bar sauvage à la donostiarra, accompagné de pommes de terre et de légumes sautés

Traditional monkfish stew with prawns and mussels 27.9
Ragoût traditionnel de lotte aux crevettes et aux moules

Meat / Viandes

Oxid burger served on a plate 14.5
Steak haché Oxid servi à l'assiette

100% Iberian pork pluma with fresh herb chimichurri 19.9
Pluma de porc 100 % ibérique au chimichurri aux herbes fraîches

Beef tenderloin with Parmesan potato purée, porcini mushrooms and roasted meat jus 29.9
Filet de bœuf, purée de pommes de terre au parmesan, cèpes et jus de viande rôtie

Spanish Wagyu pork secreto with potatoes and roasted peppers 29.5
Secreto de porc Wagyu espagnol, pommes de terre et poivrons rôtis

Grilled aged beef sirloin with potatoes and peppers. 350 g. 25.9
Faux-filet de bœuf mature grillé, accompagné de pommes de terre et de poivrons. 350 g.

French fries 6.5
Frites

Sautéed seasonal vegetables 7.5
Légumes de saison sautés

Kids' Menu / Menu Enfant

Mini burger with all the toppings 6.5
Mini hamburger garni

Egg with French fries and ham 8.90
Œuf avec frites et jambon

Crispy chicken fingers 10.2
Bâtonnets de poulet croustillants

Chicken quesadilla 11.5
Quesadilla au poulet

Desserts / Desserts

Catalan crème brûlée 5.5
Crème catalane

Chocolate truffles. 5 pcs. 6.5
Truffes au chocolat. 5 pièces.

Lemon sorbet 6.5
Sorbet au citron

Homemade cheesecake with red berries 6.9
Cheesecake maison aux fruits rouges

Belgian chocolate, salted caramel or Bourbon vanilla ice cream 7.5
Glace au chocolat belge, au caramel salé ou à la vanille Bourbon

Molten chocolate cake for dipping with crispy bread and salt 7.5
Fondant au chocolat à tartiner, accompagné de pain croustillant et de sel

Osmotically infused pineapple with lime zest and coconut ice cream 6.9
Ananas infusé par osmose, zestes de citron vert et glace à la noix de coco

Boozy Spanish-style French toast with Duque de Alba cream 7.5
Pain perdu imbibé d'alcool, accompagné de crème au Duque de Alba

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

OXID RESTAURANT BAR