



OXITERRANEO

Vermut · Tapes · Fusio

Opción vegetariana 

RECOMENDACIÓN DEL CHEF



★ LOMO SALTADO - 18,00

Corte de entraña de ternera, cebolla, tomate cherry, cebolla china (o cebolleta), cilantro, salsa de lomo Ox y salteado con el toque ahumado que lo caracteriza

★ CEVICHE AJÍ AMARILLO - 18,00

Trozos de pescado marinado con nuestra leche de tigre de ají amarillo, acompañado de boniato, maíz cancha, cebolla y chips de plátano.

★ CEVICHE CLÁSICO - 16,00

Leche de tigre, boniato, maíz cancha y chips de plátano.

★ HAMBURGUESA OX - 16,50

180gr de vaca madurada, pan brioche, queso cheddar, tomate, salsa OX y patatas fritas caseras.

TAPEOS GOURMET

STEAK TARTAR - 16,00

Solomillo de vaca cortado a dados, marinado con chalota, alcaparras, pepinillos, mostaza antigua, mostaza de Dijon, salsa Perrins, tabasco, yemas de huevo, mayonesa picante, cremoso de foie gras y tostaditas de pan.

TATAKI DE ATÚN NIKEI - 17,50

Atún rojo salvaje, marinado en salsa del Chef, acompañado de nuestro cremoso de aguacate, leche de tigre de ponzu con siracha y crujientes de wonton.

HUEVOS ROTOS + GAMBAS AL AJILLO - 16,50

Alioli de ajos asados, patatas fritas rústicas, piquillo a la plancha, gambas al ajillo con mantequilla aromatizada, huevos fritos y cebollino.

BURRATA AMB ESCALIVADA - 15,50

Cremosa, con verduras asadas.

TEMPURA DE BERENGENA - 12,00

Masa de tempura crujiente, miel de caña y semillas de sésamo.

TACOS DEL DÍA (3UND) - 12,00

Preguntar al camarero

PARA COMPARTIR

GUACAMOLE OX CON PULLED PORK AHUMADO - 13,50

Aguacate peruano muy cremoso, con pulled pork cocinado a baja temperatura, jugoso y con un toque ahumado, pico de gallo, jalapeños encurtidos, cebolla caramelizada crujiente, crema agria, nachos de maíz y chips de plátano macho

GUACAMOLE CLÁSICO - 10,00

Aguacates peruanos, pimienta roja, cebolla roja, chips de plátano y nachos de maíz.

CALAMAR A LA ANDALUZA - 13,00

Con alioli de lima y ralladura de lima.

HUEVOS ROTOS CON JAMON OX - 12,00

TEMPURA DE GAMBAS- 12,00

Chili pasión, ponzu y furikake

CHISTORRA A LA SIDRA - 10,00

Chistorra, sidra, picatostes y cebollino.

ALITAS KOREANAS - 10,50

Salsa OX spicy, verduras encurtidas, cebollino y semillas de sésamo.

FINGERS DE POLLO - 10,00

Acompañado con mayonesa de ají amarillo.

ACOMPaña CADA PLATO CON NUESTROS COCTELES

- Pisco sour clásico
- Pisco sour de maracuyá
- Piña colada
- Margarita Clásica
- Margarita de fresa



OXITERRANEO

Vermut · Tapes · Fusio

Opción vegetariana

CLÁSICOS PARA PICAR

ALCACHOFAS (2UND) - 10,50

Flor de alcachofa a la plancha con virutas de jamón ibérico, aceite verde y sal maldon

ENSALADILLA RUSA - 8,50

Boquerones, alcaparras, pimienta del piquillo, piparras, tomate cherry, aceitunas kalamata, cebollino y picos de pan.

BRAVAS OX - 6,50

Salsa brava, ali i oli de ajos asados, ali oli de ají amarillo, cebollino y romero

CROQUETAS (3UND)

JAMON- 7,50

RABO DE TORO – 7,80

SETAS – 7,00

APERITIVO

BOQUERONES - 7,00

Kalamata, pimientos del piquillo, cebollitas, AOVE y pan de coca.

PAN CON TOMATE (3UND) - 4,00

Pan de payés tostado, tomate de colgar, Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) y sal Maldon.

GILDAS (1UND) - 3,00

Aceitunas con anchoas, piparras, boquerones y tomates secos.

OLIVAS VERDES - 3,50

COCTEL DE OLIVAS - 3,50

Aceitunas verdes, pepinillos y aceitunas negras.

CHARCUTERIA

TABLA MIXTA - 17,00

Combinación de embutidos, quesos, frutos secos, arándanos deshidratados y orejones.

TABLA IBERICA 100GR - 18,00

EXTRA PAN - 2,00

Pan de coca

