

## BIENVENUE

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| Huîtres "Gillardeau n°2"                | 6,50€  |
| Toast d'anchois double zero             | 5,00€  |
| Oeufs de mullet Xàrxa                   | 9,50€  |
| Croquette de jambon et Portobello       | 3,50€  |
| Croquette de moule                      | 3,50€  |
| Moules "La Brújula" avec nos chips      | 14,50€ |
| Dégustation de fromage                  | 15,00€ |
| Viande séchée Angus                     | 17,50€ |
| Charcuterie des montagnes d'Alicante    | 14,50€ |
| Salade Xàrxa au thon almadraba          | 16,50€ |
| Salade de poulpe et calamars            | 13,50€ |
| Salade Xàrxa au saumon, pomme et wakame | 12,50€ |

Pain Meiga et Maïs avec de l'huile d'olive  
**XARXA**: 2,50€/par personne

## DU VERGER

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| Salade de betteraves, avocat rôti et fromage crémeux         | 15,50€ |
| Salade de maquereau fumé et artichauts braisés               | 17,50€ |
| Tomate "pata negra" de saison avec ventrèche "La Brújula"    | 19,00€ |
| Tomate "pata negra" avec burrata et pesto                    | 19,00€ |
| Légumes confits grillés                                      | 14,50€ |
| Artichaut Xàrxa avec oeuf et fine tranche de lard "Joselito" | 7,00€  |
| Artichaut confit grillé                                      | 5,00€  |
| Fenouil rôti à la crème d'Idiazabal <b>New</b>               | 12,50€ |

## MER ET MONTAGNE

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| Toast d'écrevisse et gésier                 | 12,00€ |
| Jus de mains de porc avec la peau de murène | 14,50€ |

## ADN XARXA

|                                                  |        |                                          |        |
|--------------------------------------------------|--------|------------------------------------------|--------|
| Torrezno de la mer                               | 15,00€ | Praires galicienne à la vapeur           | 18,00€ |
| Chili Crab, crabe à carapace molle et ses algues | 15,50€ | Couteau de Galice                        | 4,00€  |
| Calamars à l'andalouse                           | 18,50€ | Moules à la marinière style Xarxa        | 15,50€ |
| Ceviche de rascasse frite                        | 36€/kg | Légumes Thai au thon almadraba           | 19,50€ |
| Merlu frit et œufs de raie                       | 19,50€ | Tartare de thon, avec émulsion de wakame | 21,00€ |
| Poulpe avec purée de pannais                     | 21,50€ | Tartare de saumon avec pommes au rhum    | 18,00€ |
| "Merlucitos de pincho", sauce tartare            | 15,50€ |                                          |        |

## POISSONS

|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| Courbine à la crème de piquillos                                | 19,00€ |
| Bar avec aubergine, épinards et menier de ponzu                 | 26,50€ |
| Saumon sauce à l'orange et amandes                              | 19,50€ |
| Ventrèche de thon, émulsion de chou-fleur                       | 21,50€ |
| Gratin de morue à l'aïoli à l'ail rôti et escalivada <b>New</b> | 24,00€ |

## VIANDES

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Échine de porc bellota "Joselito"     | 34,00€ |
| Steak tartare de boeuf maturée        | 28,00€ |
| Filet de boeuf avec parmentier truffé | 29,00€ |
| Filet de porc aux champignons         | 28,00€ |
| T- bone de vache maturé               | 89€/kg |

## RIZ

Min. 2 personnes

|                                                        |        |                                                                                  |        |
|--------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Langoustine, crevettes rouges, thon et calmar          | 24,00€ | Raie pastenague "meloso", carpaccio de Crevettes rouges et ail tendre <b>New</b> | 26,00€ |
| "Parpatana" de thon, artichauts et ail de printemps    | 24,00€ | "Meloso" de Rouget, lotte et sauce à l'ail tendre                                | 22,50€ |
| Seiche crue, gésiers, poulet et boudin noir <b>New</b> | 24,00€ | "Meloso" de poulpe, oignon japonais et poivron vert                              | 22,00€ |
| Échine de porc bellota "Joselito" avec des légumes     | 22,00€ | Côtes et saucisses à basse température <b>New</b>                                | 20,00€ |
| Poulet fermier, pois chiches et poivron rouge          | 19,00€ | Paella de vermicelles à la seiche de la baie méditerranéenne                     | 21,00€ |

## BOUCHÉES XARXA

|                                                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| "Pepito" de thon: avocat, concombre et oignons marinés maison                            | 16,50€ |
| "Pepito" de filet de porc de bellota "Joselito": avec beurre truffé et chips             | 17,00€ |
| Sandwich de calamars avec une fine tranche de lard et mayonnaise thai                    | 15,50€ |
| Hamburger Xàrxa: sauce Bloody Mary, tomate, relish de cornichon, fromage oignon et bacon | 17,00€ |
| Hamburger avec confiture de tomates et oignons pochés                                    | 17,00€ |

## RACCORDS

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Tête de laitue grillée         | 8,50€ |
| Poivrons de Padrón             | 6,00€ |
| Frites avec poivrons de Padrón | 8,00€ |

Notre huile **XARXA**. De la variété indigène de la région: **l'olivier Manzanilla Villalonga**.

Bouteille 1/2 litre 18,00 €

Ramène-le à la maison !