

ENTRANTES / PARA PICAR:

Coca de pan del *mossen* con tomate de colgar
2,40 €

Filete de sardina *ahumada* con aceite de soja
2,50 € / unidad

Bravas *Xin Vic*: patata rellena de *syracha* y salsa de aguacate, cilantro y lima (4 unidades) 7,00 €

Bravas medievales: patata casera brava con sofrito de carne, cebolla caramel·litzada y alioli suave 7,90 €

Foie micuit nuestro con manzana confitada, gelatina de vino y tostaditas 12,90 €

Fritura de pimientos del padrón con escamas de sal 5,00 €

Huerto de hummus de garbanzos con sus verduritas crudités 7,50 €

Tiras de pollo rebozadas con panko y salsa de chilly dulce 7,50 €

Chipirones a la andaluza. 9,00 €

Gyozas de langostino al vapor con esferas de aceite (4 unidades) 8,00 €

Huevos fritos con patatas y jamón ibérico 8,70 €
+ suplemento de escalopa de foie y reduccion de balsámico 4,00 €

ENSALADAS:

Ensalada de verdes con fresas, cherrys, vinagreta de pipas y parmesano en polvo 8,00 €

Ensalada de burrata con tres texturas de tomate, rucula i salsa pesto 10,65 €

Ensalada de verdes con mollejas de pato, virutas de foie y vinagreta de frutos rojos 12,50 €

CROQUETAS CASERAS POR UNIDAD:

Croqueta de de remolacha, crema de queso y naranja confitada 1,55 €

Croqueta de queso de cabrales 1,65 €

Croqueta de chipirones en su tinta 1,80 €

Croqueta de gamba ajillo 1,75 €

Croqueta de jamon ibérico 1,60 €

Croqueta de cordero, miel y canela 1,80 €

Croqueta de fresa y mostaza 1,50€

Croqueta de queso de oveja, tomillo y romero. 1,60 €



SUGERENCIAS DEL CHEF:

Creoso de patata, huevo a baja temperatura, papada de cerdo ibérico a la brasa y setas frescas salteadas. 13,80 €

Dados de atún rojo marinados sobre lima. 3,00 € / unidad

Dos mitades de aguacate relleno de crema de queso y salmón, rebozado con panko 12,90€

Canelón XL de confit de pato, bechamel de foie y su jamón 11,90 €

Gua bao (2 unidades) con papada de cerdo ibérico, manzana ácida y salsa kimchee 7,00 €

Alcachofas confitadas y a la plancha con sal maldón y lima 3,10 € / unidad

CARNES:

Carpaccio de buey con vinagreta de tomate seco, pinyones y parmesano 9,80 €

Mini hamburguesas de ternera con cebolla caramelizada y queso de cabra (3 unidades) 9,00 €

Entraña de ternera marinada con salsa hoisin a la brasa y parmentier de patata. 14,50 €

Steak tartar de ternera 16,40 €

Solomillo de ternera a la brasa con escalopa de foie y guarnición 21,00 €

PESCADO... DEL MAR A LA MESA:

Zamburiñas a la plancha con esferas de aceite (4 unidades) 12,20 €

Tataki de atún con sésamo teryaki y esferas de wasabi 14,50 €

Tentaculo de pulpo a la brasa con mojo picón y parmentier 13,90 €

Tartar de salmón noruego con guacamole y totaditas 12,50 €

Tartar de atún rojo con guacamole y tostaditas 14,50 €

TABLAS:

De jamon ibérico, denominación de origen *Los Pedroches* 15,50 €

De quesos 15,40 €

Todos los precios incluyen el IVA

WIFI: Xinvic wifi
CONTRASEÑA: xinvic2017



CAVAS

- Cava brut nature XinVic** (DO Cava). Brut nature. 11,80 €
Cava brut rosat Xinvic (DO Cava). 11,80 €
Parxet Brut Reserva (DO Cava). Crianza, fresco y elegante 17,70 €
Titiana Nature (DO Cava). Burbuja bien integrada y untuoso 20,20 €
Titiana Pinot Noir (DO Cava). Color rosado, afrutado y sutil. 22,00 €

VINOS BLANCOS

- Clot** (DO Terra Alta) Joven y afrutado 9,90 €
Terra de Pau (DO Terra Alta). Vino blanco de la casa joven y seco. 9,90 €
Austum Verdejo (DO Rueda). Afrutado en olor y seco en boca 13,80 €
Ànec Mut (DO Penedès). Base de cava, ligero y ecológico 12,70 €
Bruberry (DO Montsant). Seco y floral 14,60 €
Tina 9 (DO Alella). Afrutado de pansa blanca 16,00 €
Iacobi (DO Rias Baixas). Afrutado en olor, maduro y seco en boca 18,00 €

VINOS ROSADOS

- Terra de Pau** (DO Terra Alta) . Vino de la casa 9,90 €
Pansa Rosada (DO Alella). Color pálido, ligero y elegante 13,90 €
Perelada Collection Rosé (DO Empordà). Estructurado con fruta y piruleta 14,60 €

VINOS TINTOS

- Terra de Pau** (DO Terra Alta). Vino tinto de la casa joven y seco 9,90 €
Santes (DO Montsant). Afrutado y joven 13,00 €
Capítol 1 de R. Raventós (DO Costers del Segre). Afrutado, fresco y divertido 14,70 €
Austum (DO Ribera del Duero) Eco, afrutado y suave. 16,00 €
Exibis (DO Pla de Bages). Con cuerpo, maduro y elegante 15,70 €
Basagoiti (DO Rioja). Con cuerpo, maduro y elegante 16,80 €
Guigo (DO Priorat). Vino elegante y con cuerpo, garnatxa i carinyena. 19,00 €
Brunus (DO Montsant). Con cuerpo maduro y elegante 18,80 €
Santbru (DO Montsant). Para una noche especial, maduro y elegante 24,90 €

Todos los precios incluyen el IVA

WIFI: Xinvic wifi
CONTRASEÑA: xinvic2017