

X A U X A

TAPAS

Nos patatas bravas L-Œ
6.60€

Salade russe Xauxa
L-Œ-G-P *
7.20€

Houmous de kalamata
et aubergine grillée à la
flamme S-SU *
6.20€

Œufs sur le plat avec
copeaux de jambon
ibérique ou soubressade
Œ
11€

Moules au vin blanc M-C-
SU
10€

Pain brioché farci de côte
de porc effilochée
G-Œ-L-SO-M-CR
9.60€

Artichauts avec copeaux
de jambon ibérique
14€

Pétoncles grillées
M-G-L
17€

Assortiment de fromages
de Minorque L-G *
10.50€

Jambon ibérique
21€

PLATS PRINCIPAUX

Salade de burrata et
tomate avec pesto de
noix de cajou L-FC
14.50€

Poulpe avec millefeuille
de pommes de terre *
G-L-Œ
25€

Raie au beurre noir P-G
16.80€

Riz noir crémeux aux
calmars L-M-CR-C-P
17€

Riz crémeux mer et
montagne L-M-CR-C-P
(Bajoue, champignons, gambas)
19€

Côte de bœuf à basse
température avec sauce
barbecue orientale
SO-CR-M-L-G
19.80€

Steak tartare avec
pommes paille *
SO-MO-Œ-L
16€

Entrecôte de vache
maturée avec pommes
de terre Œ
68€/KG

CROQUETTES MADE IN XAUXA

- Au calmar dans son
encre L-Œ-G-P
 - Patate douce et
boudin blanc L-Œ-G
 - Ragoût de veau L-Œ-G
- 1.90€ / U

NOS PAINS

- Pain frotté à la
tomate G-L
3.50€
- Pain du service G-L
2€
- Pain sans gluten
2.50€

DESSERTS

- Desserts individuels
G-L-FC-Œ
6€
- Glaces L
(Fraise, vanille, chocolat, yaourt)
5€

L Produits laitiers | Œ Œuf | G Gluten | P Poisson | S Sésame | SU Sulfites | SO Soja |
M Mollusques | CR Crustacées | C Céleri | FC Fruits à coque | MO Moutarde

*AVEC TOASTS AU GLUTEN