



XIC BEACH

restaurant lounge

TAPES PER COMPARTIR					
Tapas para compartir					
PA AMB ALLIOLI	2,90€	ANXOVES AMB COCA DE VIDRE TORRADA	11,50€	AMANIDA CÈSAR -enciam, tomàquet, pollastre cruixent, formatge parmesà, crostons, ou dur i salsa Cèsar-	10,90€
Pan con alioli		Anchoas con coca de cristal tostada		Ensalada César -lechuga, tomate, pollo crujiente, queso parmesano, picatostes, huevo duro y salsa César-	
COCA DE VIDRE TORRADA AMB TOMÀQUET	3,90€	OUS FERRATS, PATATES FREGIDES I PERNIL IBÈRIC DE GLA	11,90€	TOMÀQUET RAF, CEBA TENDRE I VENTRESCA DE TONYINA	10,90€
Coca de cristal tostada con tomate		Huevos fritos, patatas fritas y jamón ibérico de bellota		Tomate Raf, cebolla tierna y ventresca de atún	
PATATES FREGIDES -pelades i tallades aquí-	4,50€	FREGIT DE CALAMARSETS “xipirons”	12,50€	CARPACCIO DE VEDELLA, PARMESÀ I RUCA	11,50€
Patatas fritas -peladas y cortadas aquí-		Fritos de chipirones		Carpaccio de ternera, parmesano y rúcula	
PEBROTS DEL PADRÓ FREGITS	6,90€	FREGIT DE CALAMARS A L'ANDALUSA -cruixents-	12,95€	GAMBETA VERMELLA DE COSTA SALTEJADA AMB ALL I JULIVERT	11,90€
Pimientos del padrón fritos		Frito de calamares a la Andaluza -crujientes-		Gambita roja de costa salteada con ajo y perejil	
LES NOSTRES BRAVES -diferents-	6,90€	1/2 PERNIL IBÈRIC DE GLA “JOSELITO” AMB COCA TORRADA - 50 gr.	12,90€	TELLERINES DE MAR AMB UN TOC D'ALL I JULIVERT	11,90€
Nuestras bravas -diferentes-		1/2 jamón ibérico de bellota “Joselito” con coca tostada - 50gr.		Tallarinas de mar con un toque de ajo y perejil	
TRUITA DE PATATES AMB PA AMB TOMÀQUET -feta diàriament-	7,50€	POP DE ROCA FET A LA GALLEGA	13,90€	AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA CRUIXENT -mesclum d'enciams, tomàquet, maduixetes, poma, formatge de cabra cruixent, nous i vinagreta de mel-	11,90€
Tortilla de patatas con pan con tomate -hecha diaria-mente-		Pulpo de roca hecho a la Gallega		Ensalada queso de cabra crujiente -mezclum de lechugas, tomate, fresitas, manzana, queso de cabra crujiente, nueces y vinagreta de miel-	
SEITONS MARINATS A CASA AMB PA AMB TOMÀQUET	7,50€	SONSOS -disponibilitat s/m-	14,90€	MELÓ AMB PERNIL IBÈRIC DE GLA	12,50€
Boquerones marinados en casa con pan con tomate		Sonsos -disponibilidad s/m-		Melón con jamón ibérico de bellota	
TIRES DE POLLASTRE EXTRA CRUIXENT AMB SALSÀ AGREDOLÇA	7,90€	PERNIL IBÈRIC DE GLA “JOSELITO” AMB COCA TORRADA AMB TOMÀQUET - 100gr.	23,00€	GRAELLADA DE VERDURES AMB ROMESCO CASOLÀ	12,50€
Tiras de pollo extra crujiente con salsa agridulce		Jamón ibérico de bellota “Joselito” con coca tosta-da con tomate - 100gr.		Parrillada de verduras con romesco casero	
GUACAMOLE FET A MORTER AMB “NACHOS”	7,90€			CEVICHE DE PEIX DE LLOTJA AMB BLAT DE MORO	13,50€
Guacamole hecho a mortero con nachos				Ceviche de pescado de lonja con maíz	
LA NOSTRA ENSALADILLA RUSSA AMB VENTRESCA DE TONYINA	8,50€			TÀRTAR DE SALMÓ, GUACAMOLE CASOLÀ I TORRADETES	13,50€
Nuestra ensaladilla rusa con ventresca de atún				Tartar de salmón, guacamole casero y tostadas	
CROQUETES MELOSES DE PERNIL IBÈRIC -fetes aquí-	8,90€				
Croquetas melosas de jamón ibérico -hechas aquí-					
MUSCLOS DE ROCA AL VAPOR	8,90€				
Mejillones de roca al vapor					
CROQUETES DE BACALLÀ -es fonen a la boca-	8,90€				
Croquetas de bacalao -se funden en la boca-					
ASSORTIMENT DE FORMATGES, TORRADETES I FRUITS SECS	9,90€				
Surtido de quesos, tostadas y frutos secos					



PER SEGUIR					
Para continuar					
PASTES / PASTAS:					
RIGATONI A LA BOLONYESA	9,50€	COSTELLAM DE PORC FET AL CARBÓ AMB SALSÀ BBQ I PATATES FREGIDES	15,50€	TURBOT AMB UN TOC A LA BRASA ACOMPANYAT DE VERDURES DE LA TEMPORADA	19,50€
Rigatoni a la boloñesa		Costillar de cerdo hecho al carbón con salsa BBQ y patatas fritas		Rodaballo con un toque a la brasa acompañado de verduras de temporada	
TAGLIATELLE QUATRO FORMAGGI	10,90€	SECRET IBÈRIC, CREMÓS DE PATATES I VERDURES A LA GRAELLADA	15,90€	CASSOLETA DE BACALLÀ GRATINAT AMB ALLIOLI	19,50€
Taglillette quatro formaggi		Secreto ibérico, cremoso de patatas y verduras a la parrillada		Cazuelita de bacalao gratinado con alioli	
CANELONS CASOLANS	11,50€	ENTRECOT DE VEDELLA A LA BRASA (350 grs. aprox.) AMB PATATES FREGIDES -acompanyaments: salsa de formatge blau o pebre negre, suplement de 2€-	16,50€	LLENGUADO A LA MUNUIÈRE AMB GUARNICIÓ	19,50€
Canelones caseros		Entrecot de ternera a la brasa (350 grs. aprox.) con patatas fritas -acompañamiento: salsa de queso azul o pimienta negra, suplemento de 2€-		Lenguado a la Munuière con guarnición	
LASANYA DE CARN A LA BOLONYESA	11,50€	COSTELLES DE XAI A LA BRASA	17,50€	LA NOSTRA ESPECIALITAT - ELS ARROSSOS / NUESTRA ESPECIALIDAD - LOS ARROCES:	
Lasaña de carne a la boloñesa		Costillas de cordero a la brasa		ARRÒS DE POLLASTRE I VERDURES (mín. 2 pers.)	14,90€ p/p
NOODLES YAKISOBA DE LLAGOSTINS I VERDURES	11,50€	STEAK TARTAR CLÀSSIC AMB TORRADETES I PATATES FREGIDES	18,90€	FIDEUÀ (mín. 2 pers.)	14,90€ p/p
Noodles Yakisoba de langostinos y verduras		Steak Tartar clásico con tostadas y patatas fritas		ARRÒS NEGRE (mín. 2 pers.)	15,90€ p/p
ESPAGUETIS NEGRES DE SÍPIA AMB FIDEUS DE CALAMAR	12,90€	FILET DE VEDELLA AL CARBÓ AMB LA SEVA GUARNICIÓ	21,90€	PAELLA MARINERA ESTIL XIC BEACH (mín. 2 pers.)	15,90€ p/p
Espaguetis negros de sepia con fideos de calamar		Filete de ternera al carbón con su guarnición		Paella marinera estilo Xic Beach (mín. 2 pers.)	
CARNS I HAMBURGUESES FETES AL CARBÓ / CARNES Y HAMBURGUESAS HECHAS AL CARBÓN:		EL MILLOR DE LES NOSTRES COSTES / LO MEJOR DE NUESTRAS COSTAS:		ARRÒS CALDÓS DE GAMBA I CALAMARS (mín. 2 pers.)	16,90€ p/p
BURGER GARBÍ -vedella, enciam, tomàquet, formatge i bacon-	10,50€	SÍPIA A LA PLANXA I AMANIDA DE L'HORT	15,90€	Arroz caldoso de gamba y calamares (mín. 2 pers)	
Burger Garbí -ternera, lechuga, tomate, queso y bacon-		ORADA AL FORN AMB PATATES “PANADERES” DE LA CASA	16,50€	PAELLA MIXTA DE MARISC I COSTELLES DE PORC (mín. 2 pers.)	16,80€ p/p
BURGER LLEVANT -vedella, enciam, tomàquet i formatge de cabra cruixent-	11,90€	Dorada al horno con patatas “panaderas” de la casa		Paella mixta de marisco y costillas de cerdo (mín. 2 pers.)	
Burger Llevant -ternera, lechuga, tomate y queso de cabra crujiente-		CALAMAR NACIONAL FET A LA BRASA, TOC D'ALL I JULIVERT I VERDURES SALTEJADES	16,90€	ARRÒS DE SEPIONETES DE LA COSTA I ESCARXOFES (mín. 2 pers.)	18,50€ p/p
BURGER VEGANA FETA AL CARBÓ AMB EL SEU FORMATGE, TOMÀQUET I ENCIAM	11,90€	Calamar nacional hecho a la brasa, toque de ajo y perejil y verduras salteadas		Arroz de sepionetas de la Costa y alcachofas (mín. 2 pers.)	
Burger vegana hecha al carbón con su queso, tomate y lechuga		POP A LA BRASA, PARMENTIER I VERDURES	16,90€	ARRÒS CALDÓS DE LLOBREGANT (mín. 2 pers.)	22,90€ p/p
1/2 POLLASTRE A LA BRASA AMB LA SEVA GUARNICIÓ	12,50€	Pulpo a la brasa, parmentier y verduras		Arroz caldoso de bogavante (mín. 2 pers.)	
1/2 pollo a la brasa con su guarnición		RAPET DE COSTA A LA BRASA AMB UN TOC D'ALL I BITXO	18,90€		
MAGRET D'ÀNEC, SALSÀ DE VI NEGRE I FRUITS VERMELLS	15,50€	Rape de Costa a la brasa con un toque de ajo y bicho			
Magret de pato, salsa de vino tinto y frutos rojos					





XIC BEACH

restaurant lounge

TAPAS AND STARTERS	
Tapas a partager	
BREAD WITH “ALLIOLI” Pain “allioli”	2,90€
CATALAN BREAD WITH TOMATO Pain grillé a la tomate	3,90€
HOMEMADE FRENCH FRIES -delicious- Pommes de terre frites -maison-	4,50€
FRIED PADRÓN PEPPERS Petits poivrons frits	6,90€
OUR POTATOES WITH BRAVA SAUCE -homemade- Pommes de terre sauce “brava” -elaborées chez nous-	6,90€
SPANISH OMELETTE WITH CATALAN BREAD Omelettes Espagnole, pain a la tomate	7,50€
HOMEMADE MARINATED ANCHOVIES WITH CATALAN BREAD Anchois marinée au vinaigre -avec du pain a la tomate-	7,50€
CRISPY CHICKEN STRIPS WITH SWEET & SOUR SAUCE Lanières de poulet extra croustillantes, sauce aigre douce	7,90€
NACHOS WITH GUACAMOLE Guacamole fait a mortier aux nachos	7,90€
OLIVIER SALAD WITH TUNA LOIN Salade “Olivier” -pommes de terre et thon-	8,50€
HAM CROQUETTES -prepared at home- Croquettes au jambon -faites maison-	8,90€
STEAMED ROCK MUSSELS Moules de roche a la vapeur	8,90€
COD CROQUETTES -melt in your mouth- Croquettes a la morue -se fondent dans la bouche-	8,90€
CHEESE ASSORTMENT WITH NUTS AND TOAST Assortiment de fromage, fruits sec, toast	9,90€

ANCHOVIES WITH CATALAN BREAD Anchois avec pain “coca” a la tomate	11,50€
FRIED EGGS WITH CHIPS AND IBERIAN HAM Œufs frits, pomme de terre et jambon ibérique	11,90€
FRIED BABY SQUID Petits calamars frits	12,50€
ANDALUSIAN STYLE SQUID -crispy- Calamars frits a l'andalouse -croustillants-	12,95€
1/2 PORTION IBERIAN HAM -50gr.- 1/2 Portion de jambon ibérique, pain catalan - 50gr.	12,90€
GALICIAN STYLE OCTOPUS Poulpe a la galicienne	13,90€
FRIED “SMALL FRY” FISH -available according to market- Petits poissons frits -disponibilité selon marché-	14,90€
IBERIAN HAM AND TOMATO TOAST “JOSELITO” - 100gr. Jambon ibérique “Joselito”, pain grillé - 100gr.	23,00€

TO START	
Entrées pour commencer	
GAZPACHO -tomato cold soup- (summer season) Gaspacho “Xic Beach” -avril a septembre-	8,50€
SALMOREJO -cold tomato soup with eggs & ham- (summer season) Salmorejo, jambon et eouf dur	8,50€
MIXED GREEN SALAD -lettuce, tomato, onion, sweetcorn, boiled egg, grated carrot and asparagus- Salade maison -salade variée, tomate, oignons, maïs, œufs dur, carotte, asperges-	8,50€
SEAFOOD STUFFED PIQUILLO PEPPERS “Pimientos del pequillo” farcits de poisson et fruits de mer	10,90€

CEASAR SALAD -lettuce, tomato, crispy chicken, parmesan cheese, croutons, boiled egg and Ceasar sauce- Salade César -salade variée, tomate, poulet croustillant, fromage parmesan, pain grillé, sauce César-	10,90€
RAF TOMATO, SPRING ONIONS, TUNA LOIN AND OLIVES Tomate “Montserrat”, oignons tendres, ventrèche de thon	10,90€
BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND PARMESAN Carpaccio de veau, parmesan et roquette	11,50€
SAUTEED SHRIMP WITH GARLIC AND PARSLEY Crevettes de la côte sautées	11,90€
COQUINA CLAMS WITH GARLIC AND PARSLEY Petites tellines sautées a l'ail et persil	11,90€
CRISPY GOAT CHEESE SALAD -salad, crispy goat cheese, tomato, strawberries, apple, nuts and honey vinegar- Salade fromage de chèvre chaud -tomate, fraises, pomme, noix, vinaigre au miel-	11,90€
IBERIAN HAM WITH MELON Melon, jambon ibérique	12,50€
GRILLED SUMMER VEGETABLES AND ROMESCO SAUCE Légumes grillées avec sauce romesco	12,50€
FISH CEVICHE Ceviche de poisson frais	13,50€
SALMON TARTAR WITH GUACAMOLE AND TOAST Tartar de saumon, avocats, œufs de saumon, pain grillé	13,50€

TO CONTINUE	
Pour suivre	
PASTAS / NOS PATES:	
RIGATONI BOLOGNESE Rigatoni a la bolognaise	9,50€
TAGLIATELLE QUATRO FORMAGGI Tagliatelle quatro formaggi	10,90€
HOMEMADE CANNELLONI Cannelloni de viande grand-mère	11,50€
LASAGNE BOLOGNESE Lasagne de viande hachée a la bolognaise	11,50€
YAKISOBA NOODLES WITH PRAWNS AND VEGETABLES Nouilles yakisoba aux crevettes et légumes	11,50€
BLACK CUTTLEFISH SPAGHETTI Spaghettis noirs a l'ancre de seiche, nouilles de calmar	12,90€

CHARCOAL GRILLED MEATS AND HAMBURGERS / VIANDES GRILLEES AU CHARBON DE BOIS ET HAMBURGERS:	
BURGER GARBÍ -prime beef from Girona, lettuce, tomato, cheese and bacon- Burger Garbí -steak haché de bœuf de Girona, salade, tomate, fromage et bacon-	10,50€
BURGER LLEVANT -prime beef, lettuce, tomato and goat cheese- Burger Llevant -steak haché de bœuf de Girona, salade, tomate, oignons caramélisés, fromage de chèvre croustillant-	11,90€
VEGAN BURGER WITH CHEESE, TOMATO AND LETTUCE Burger vegetalien au charbon de bois avec son fromage, tomate et laitue	11,90€
1/2 GRILLED CHICKEN WITH GARNISH Demi poulet grillé avec sa garniture	12,50€
DUCK MAGRET WITH RED WINE AND BERRY SAUCE Magret de canard, sauce de vin rouge et fruits rouges	15,50€

BARBACUE RIBS WITH FRENCH FRIES Grande côte de porc, sauce barbecue -avec ses frites-	15,50€
IBERIAN PORK FILET WITH CREAMY POTATOES -with vegetables- Secret ibérique, patates crémeuses et légumes	15,90€
ENTRECOTE OF PRIME GIRONA BEEF (350 grs.) WITH FRENCH FRIES -with pepper sauce or blue cheese sauce, sup: 2€- Entrecôte de bœuf de Girona (350gr. aprox.) accompagné de frites maison -sauce poivre noir ou fromage bleu; supplément 2€-	16,50€
GRILLED LAMB CHOPS Cotes d'agneau grillées	17,50€
CLASSIC STEAK TARTAR WITH HOMEMADE CHIPS Steak tartar classique avec ses frites	18,90€
PRIME BEEF FILLET STEAK MADE ON CHARCOAL WITH GARNISH Filet de bœuf avec son accompagnement	21,90€

FISH / POISSONS ET PAELLAS:	
GRILLED CUTTLEFISH WITH HOUSE SALAD Seiche à la planche avec salade maison	15,90€
ROAST SEA BREAM WITH BAKED POTATOES Daurade au four avec ses patates	16,50€
GRILLED SQUID WITH GARLIC AND PARLSEY WITH VEGETABLES Calamar national -fait au charbon de bois, ail et persil-	16,90€
GRILLED OCTOPUS, POTATOES PARMENTIER AND VEGETABLES Poulpe grillé, parmentier et légumes	16,90€
GRILLED MONKFISH WITH GARLIC AND CHILLI Lotte individuel a la braise du charbon	18,90€
GRILLED TURBOT WITH VEGETABLES Turbot grillé accompagné des légumes	19,50€

COD FILLETS AU GRATIN WITH “ALIOLI” Morue gratinée à l'Aïoli	19,50€
SOLE MEUNIERE WITH VEGETABLES Sole a la munière -servi avec l'accompagnement menu du jour-	19,50€
OUR SPECIALTY - PAELLAS AND RICES / NOTRE SPÉCIALITÉ - LES PAELLAS:	
CHICKEN AND VEGETABLES PAELLA (min. 2 pers.) Paella poulet et légumes (min. 2 pers.)	14,90€ p/p
SPANISH NOODLE PAELLA -fideuà- (min. 2 pers.) Fideuà -paella espagnole au nouilles- (min. 2 pers.)	14,90€ p/p
PAELLA WITH BLACK RICE, PRAWNS, SQUID AND NORWAY LOBSTER (min. 2 pers.) Paella a l'ancre de calamars (min. 2 pers.)	15,90€ p/p
SEAFOOD PAELLA WITH SQUID, PRAWNS, NORWAY LOBSTER AND MUSSELS (min. 2 pers.) Paella marinière Xic Beach (min. 2 pers.)	15,90€ p/p
BROTHY RICE WITH SHRIMP AND SQUID (min. 2 pers.) Paella dans son jus de cuisson avec calamars, crevettes et moules (min. 2 pers)	16,90€ p/p
MIXED PAELLA WITH SEAFOOD, CHICKEN AND PORK (min. 2 pers.) Paella mixte -fruits de mer et cotes de porc- (min. 2 pers.)	16,80€ p/p
PAELLA WITH ARTICHOCKES AND CUTTLEFISH (min. 2 pers.) Paella aux artichauts et petites sèches fraiches (min. 2 pers.)	18,50€ p/p
BROTHY RICE WITH LOBSTER (min. 2 pers.) Paella a l'homard dans son jus de cuisson (min. 2 pers.)	22,90€ p/p

