

XIROI Carta d'al·lèrgens



Els imprescindibles

Pa de coca amb tomàquet i oli d'arbequina	4,00	●	●		●							●			
Pernil ibèric	19,00														
Patates braves amb allioli de Sriracha i chipotle	8,50		●	●	●		●								
Calamars a l'andalusa	19,00		●									●			
Croquetes de rostit (4 u.)	9,50	●	●	●	●							●		●	
Zamburinyes a la planxa amb oli d'all i llimona	17,50											●		●	
Musclos a la planxa amb all i julivert	15,50											●		●	

Refresca't el paladar

Amanida d'alvocat, espinacs, tomàquet sec, anacards i brots de soja	13,50			●			●								
Burrata amb tomàquets, fruita de temporada i pesto de nous	15,50	●			●				●						
Hummus d'olives Kalamata amb formatge feta, pastanaga i "crackers"	11,00	●	●	●			●			●		●			

Les tapes més Xiroi

Esferes cruixents amb tàrtar de salmó i maionesa de wasabi (4 u.)	15,00		●	●	●				●		●	●			
Bunyols de bacallà amb melmelada de tomàquet, gingebre i romaní	10,50	●	●		●				●		●			●	
Albergínia escalivada amb sardina fumada, salsa teriyaki i sèsam	14,50		●	●					●		●				
Popets fregits amb pebrots de Padrón i pell de llima	14,00		●								●			●	
Cebiche Nikkei de tonyina amb guacamole i totopos	18,00		●	●					●		●				

De mar i de muntanya

Turbot a la donostiarra amb verdures de temporada	27,00						●	●			●			●	
Pota de pop a la planxa amb alvocat, carbassó i "pico de gallo"	25,00							●			●			●	
Filet de vedella amb patates, ceba caramel·litzada i salsa 5 pebres	28,50	●					●	●			●			●	●

Els reis de la casa (mínim 2 persones)

€/per.

Paella de marisc Família Nuri	24,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arròs negre amb pop, vieires i allioli de julivert	26,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Fideuà de marisc Família Nuri	24,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arròs de botifarra de perol, gamba vermella i allioli gratinat	23,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arròs de verdures de temporada	22,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arròs de rostit d'ànec a la mel	24,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arròs d'escamarlà, sípia i tirabecs amb allioli de cítrics	25,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●

Hem vingut a pecar!

Tàrtar de pinya, sorbet de mango i granissat de coco	7,00	●													
Crema catalana amb gerds i crumble d'avellanes	7,00	●	●	●	●	●			●			●			
Coulant de xocolata i maracujà amb gelat de vainilla	8,50	●	●	●	●	●			●			●			
Cheesecake de formatge de la Garrotxa	8,50	●	●	●	●				●			●			
Tiramisú amb praliné de festucs	7,50	●	●		●	●			●						
Sorbet de gerds	6,50	●	●		●										
Sorbet de llimona	6,50	●													
Gelat de xocolata	6,50	●	●	●					●						
Gelat de vainilla	6,50	●	●	●	●				●						
Gelat de mango	6,50	●													

Nota important: com que preparam el menjar diàriament a les nostres cuines tots els al·lèrgens hi estan presents i és per això que no podem garantir que els productes de la llista estiguin completament exempts de contenir traces de cap altre al·lèrgen en particular.

● Traces ● Al·lèrgens

IVA inclòs - Increment del 10% a la guingueta

XIROI Carta de alérgenos



Los imprescindibles

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva	4,00	●	●		●							●			
Jamón ibérico	19,00														
Patatas bravas con alioli de Sriracha y chipotle	8,50		●	●	●		●								
Calamares a la andaluza	19,00		●					●				●			
Croquetas de cocido (4 uds.)	9,50	●	●	●	●			●				●		●	
Zamburiñas a la plancha con aceite de ajo y limón	17,50							●				●		●	
Mejillones a la plancha con ajo y perejil	15,50							●				●		●	

Refresca tu paladar

Ensalada de aguacate, espinacas, tomate seco, anacardos y brotes	13,50			●			●		●						
Burrata con tomates, fruta de temporada y pesto de nueces	15,50	●			●				●						
Hummus de aceitunasc con queso feta, zanahoria y "crackers"	11,00	●	●	●			●			●		●			

Las tapas más Xiroi

Esferas crujientes con tartar de salmón y mayonesa de wasabi (4 uds.)	15,00		●	●	●			●		●		●			
Buñuelos de bacalao con mermelada de tomate, jengibre y romero	10,50	●	●		●			●			●			●	
Berenjena escalivada con sardina ahumada, salsa teriyaki y sésamo	14,50		●	●				●				●			
Pulпитos fritos, pimientos Padrón y piel de lima	14,00		●					●			●			●	
Ceviche Nikkei de atún con guacamole y totopos	18,00		●	●				●				●			

De mar y de montaña

Rodaballo a la donostiarra con verduras de temporada	27,00						●	●			●			●	
Pulpo a la plancha con aguacate, calabacín y pico de gallo	25,00							●			●			●	
Solomillo de vaca con patatas, cebolla caramelizada y salsa de pimienta	28,50	●					●	●			●			●	●

Los reyes de la casa (mínimo 2 personas)

€/per.

Paella de marisco Familia Nuri	24,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arroz negro con pulpo, vieiras y alioli de perejil	26,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Fideuá de marisco Familia Nuri	24,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arroz de butifarra de perol, gamba roja y alioli gratinado	23,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arroz de verduras de temporada	22,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arroz de pato asado a la miel	24,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arroz de cigala, sepia y tirabeques con alioli de cítricos	25,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●

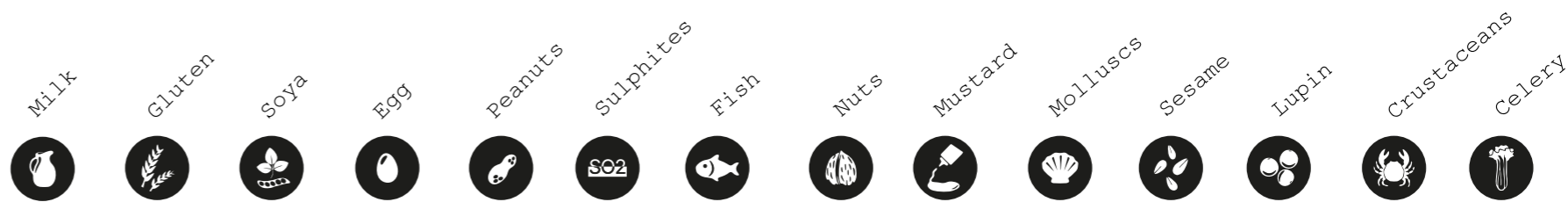
¡Hemos venido a pecar!

Tartar de piña con helado de mango y granizado de coco	7,00	●													
Crema catalana con frambuesas y crumble de avellanas	7,00	●	●	●	●	●			●			●			
Coulant de chocolate y maracuyá con helado de vainilla	8,50	●	●	●	●	●			●			●			
Cheesecake con queso de la Garrotxa	8,50	●	●	●	●	●			●			●			
Tiramisú con praliné de pistachos	7,50	●	●		●	●	●		●						
Sorbete de frambuesa	6,50	●	●		●				●						
Sorbete de limón	6,50	●													
Helado de chocolate	6,50	●	●	●					●						
Helado de vainilla	6,50	●	●	●	●				●						
Helado de mango	6,50	●													

Nota importante: dado que preparamos la comida diariamente en nuestras cocinas, todos los alérgenos están presentes y por ello no podemos garantizar que los productos de la lista estén completamente exentos de contener trazas de algún otro alérgeno en particular.

● Trazas ● Alérgenos

XIROI Food allergies menu



Cannot be missed

Coca bread with vine tomato and olive oil	4,00	●	●		●						●				
Iberian ham	19,00														
Our "Bravas" (fried potatoes with aioli, Sriracha and chipotle)	8,50		●	●	●		●								
Fried calamari Andalusian style	19,00		●					●			●				
Meat croquettes (4 u.)	9,50	●	●	●	●			●			●			●	
Grilled scallops with garlic and lemon oil	17,50							●			●			●	
Grilled mussels with garlic and parsley	15,50							●			●			●	

Refreshing choices

Salad with avocado, spinachs, dry tomatoes, cashews and sprouts	13,50			●			●		●						
Burrata with tomatoes, seasonal fruit and walnut pesto	15,50	●			●			●							
Kalamata olive hummus with feta cheese, carrot sticks and crackers	11,00	●	●	●			●		●		●				

The most Xiroi tapas

Crispy spheres with salmon tartare and wasabi mayonnaise (4 u.)	15,00		●	●	●			●		●		●			
Cod fritters with tomato jam, ginger and rosemary jam	10,50	●	●		●			●			●			●	
Grilled eggplant with smoked sardine, teriyaki sauce and sesame	14,50		●	●				●			●				
Fried octopus with Padrón peppers and lime zest	14,00		●					●			●			●	
Nikkei tuna ceviche with guacamole and corn chips	18,00		●	●				●			●				

Sea and mountain

Donostia-style turbot with seasonal vegetables	27,00						●	●			●			●	
Grilled octopus with avocado, zucchini and "pico de gallo"	25,00							●			●			●	
Grilled beef fillet with potatoes, onion and five-pepper sauce	28,50	●					●	●			●			●	●

Kings of the castle (minimum 2 persons)

€/per.

Seafood paella "Familia Nuri"	24,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Black paella with octopus, scallops and parsley aioli	26,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Seafood fideuà "Familia Nuri"	24,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Paella with "botifarra de perol", red prawn and grilled aioli	23,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Seasonal vegetables paella	22,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Honey roasted duck paella	24,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Dublin bay prawn paella with cuttlefish, snow peas and aioli	25,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●

Succumb to temptation!

Pineapple tartare with mango ice cream and coconut granita	7,00	●													
Crème brûlée with raspberries and hazelnut crumble	7,00	●	●	●	●	●			●		●				
Chocolate and passion fruit coulant with vanilla ice cream	8,50	●	●	●	●	●			●		●				
Cheesecake with Garrotxa cheese	8,50	●	●	●	●				●		●				
Tiramisu with pistachio praliné	7,50	●	●		●	●			●						
Raspberry sorbet	6,50	●	●		●				●						
Lemon sorbet	6,50	●													
Chocolate ice cream	6,50	●	●	●					●						
Vanilla ice cream	6,50	●	●	●	●				●						
Mango ice cream	6,50	●													

Important note: as we prepare food daily in our kitchens, all allergens are present, and therefore, we cannot guarantee that the products on the list are completely free of traces of any other specific allergen.

● Traces ● Allergens

VAT included - 10% increase at the beach bar