Carta







XALOC

Tapas / *Tapas*

- Gilda (boquerón o anchoa) — 3,50€/ud.
  Gilda (white anchovy or salt-cured anchovy)
- Croquetas, variedad a consultar (mínimo 4 unidades) — 2,75€/ud.
  Croquettes, variety to be confirmed (minimum 4 units)
- Torrezno de Soria con pimientos del padrón — 10€
  Soria-style pork cracklings with "Padrón" pepper
- Patatas bravas — 8,50€
  Patatas Bravas (Spicy potatos)
- Ensaladilla con ventresca de atún — 10€
  Potato salad with tuna belly
- Tabla de jamón ibérico y quesos nacionales — 25€
  Iberian ham with cheese board
- Alcachofas a la plancha con jamón ibérico y huevo frito — 13€
  Candied artichokes with iberian ham and fried egg
- Tiras de pollo rebozado con salsa bbq y salsa de mostaza y miel — 12€
  Chicken strips with BBQ_sauce and honey mustard sauce
- Cazuela de patatas fritas con huevos rotos, jamón ibérico y trufa — 12,50€/ud.
  Fries with fried eggs, iberian ham and truffle
- Tortilla de patatas trufada con cebolla — 12€
  Truffled spanish omelette with onion
- 2 patas de pulpo a la plancha (170gr) sobre puré de patata — 20€
  2 grilled octopus legs (170gr) on mashed potatoes
- Salteado de verduras de temporada — 13€
  Salted season vegetables

Especialidades / *Specialties*

- Costillar cocinado a baja temperatura con patatas asadas al romero y ajo y pimientos del padrón — 19€
  Slow-cooked ribs with rosemary and garlic roasted potatoes and Padron peppers
- Entrecot de vaca madurada (350gr) con pimientos del padrón y escamas de sal negra — 24
  Aged beef entrecôte (350g) with Padron peppers and black salt flakes
- Lomo de atún rojo a la plancha con patatas asadas al romero y ajo, acompañado de salsa hoisin — 19€
  Grilled bluefin tuna loin with rosemary and garlic roasted potatoes, served with hoisin sauce
- Canelón de langostino sobre puré de patata acompañado de tomates cherri asados al romero — 15€
  Prawn cannelloni on mashed potato, served with rosemary roasted cherry tomatoes
- Tortilla francesa (o al gusto) — 6€ (8€)
  French omelette (or to taste)





XALOC

Ensaladas / *Salads*

- Ensalada de burrata y tomates cherry asados al romero — 13€
  Burrata salad with rosemary roasted cherry tomatoes
- Ensalada Xaloc: Mezcla de lechugas, queso feta, cebolla roja, aceitunas negras y orégano — 15€
  Xaloc Salad: Mixed greens, feta cheese, red onion, black olives and oregano
- Ensalada César: Mezcla de lechugas, contramuslos de pollo a la plancha, lascas de parmesano, picatostes, nueces u salsa de mostaza y miel — 16€
  Caesar salad: Mixed lettuce, grilled chicken thighs, shaved Parmesan, croutons, walnuts, and honey mustard sauce.
  **Extra de shashimi de atún rojo o pollo a la plancha por 3€ más*
  Extra of bluefin tuna sashimi or grilled chicken for an additional €3

Focaccias / *Focaccias*

- Focaccia con queso brie, tomate seco, aceitunas negras y orégano — 15€
  Focaccia with Brie cheese, sun-dried tomatoes, black olives, and oregano
- Focaccia con sobrasada ibérica, miel, nueces y queso de cabra — 16€
  Focaccia with Iberian sobrasada, honey, walnuts, and goat cheese
- Focaccia con bacon, cebolla caramelizada y queso cheddar (o brie, o de cabra) — 15€
  Focaccia with bacon, caramelized onion, and cheddar cheese (or Brie, or goat cheese)
- Focaccia del mes (consulte al camarero) — 16€
  Focaccia of the month (ask your server)

Sandwiches / *Sandwiches*

- Sandwich mixto: Brioche, jamón cocido y queso edam — 10€
  Ham and cheese sandwich: Brioche, cooked ham, and Edam cheese
- Sandwich club: Brioche, mayonesa, mostaza, lechuga, tomate, pollo a la plancha, queso edam y bacon — 16€
  Club sandwich: Brioche, mayonnaise, mustard, lettuce, tomato, grilled chicken, Edam cheese, and bacon
- El Noruego: Brioche, salmón ahumado y queso crema — 17€
  The Norwegian: Brioche, smoked salmon, and cream cheese
- El Marqués del Turia: Brioche, AOVE, tomate rallado, jamón ibérico y queso manchego — 15€
  The Marqués del Turia: Brioche, extra virgin olive oil, grated tomato, Iberian ham, and manchego cheese

- Añade huevo frito o cocido a tu sándwich por 1€ más. También posible en ensaladas
- Todos los sándwiches van acompañados de patatas fritas
  Add a fried or boiled egg to your sandwich for €1 extra. Also available for salads
  All sandwiches are served with French fries





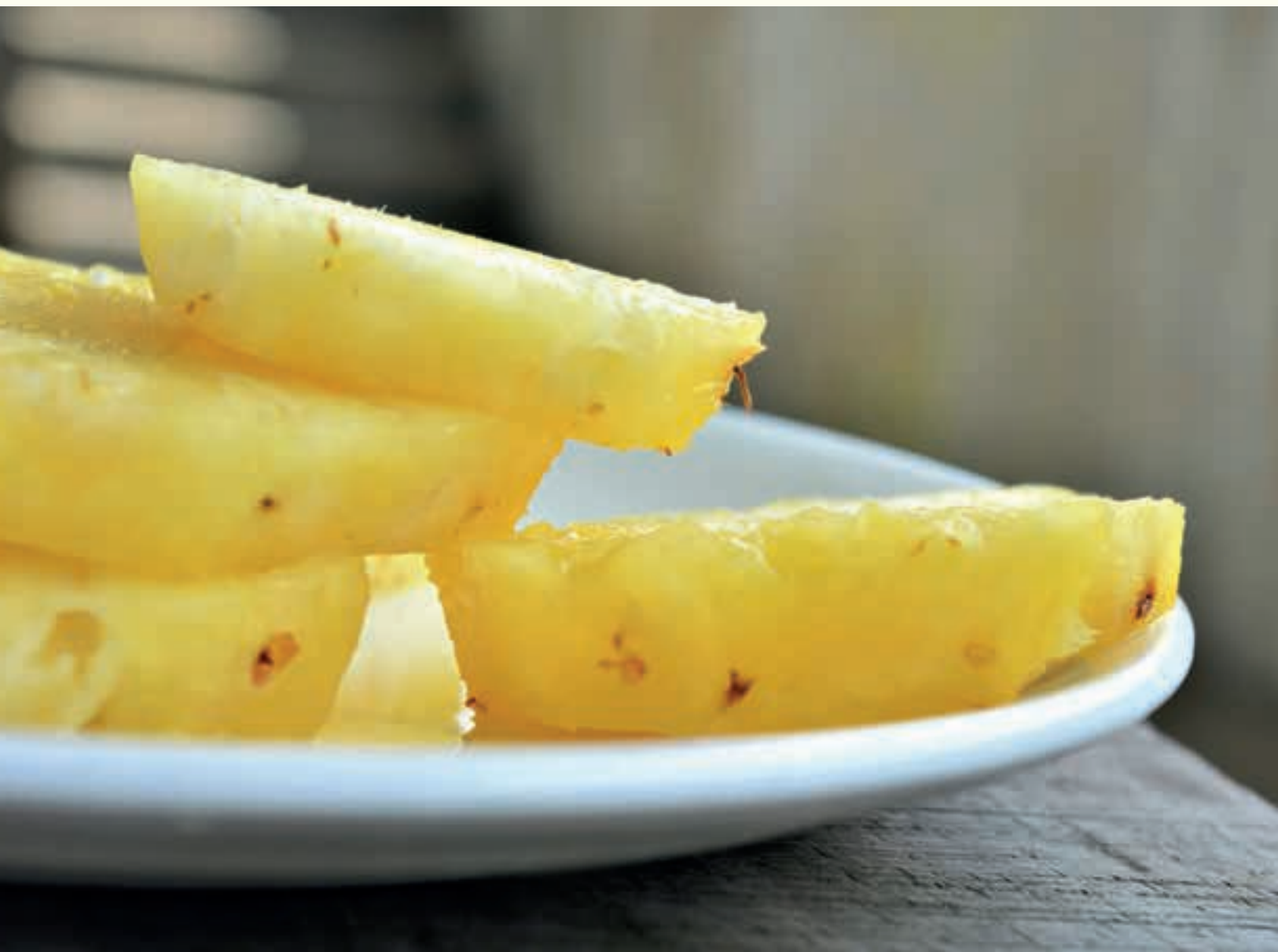
XALOC

Hamburguesas / *Burguers*

- Hamburguesa clásica: Mayonesa, mostaza, lechuga, tomate, queso cheddar y bacon — 16€
  Classic Burger: Mayonnaise, mustard, lettuce, tomato, cheddar cheese, and bacon
- Hamburguesa Beyond (vegetal): Mayonesa, mostaza, lechuga, tomate, beyond burguer vegetal y queso cheddar — 16€
  Beyond Burger (plant-based): Mayonnaise, mustard, lettuce, tomato, plant-based Beyond Burger patty, and cheddar cheese
- La del chef: Barbacoa especial con mostaza y miel, rúcula, panceta adobada y huevo frito — 16€
  The Chef's Burger: Special BBQ_ and honey mustard sauce, arugula, marinated pork belly, and fried egg
- La Dimar: Mermelada de frambuesa y queso de cabra — 16€
  The Dimar: Raspberry jam and goat cheese
- La Llorona: Salsa de cheddar con jalapeños y chipotle, doritos sweet chili triturados, cheddar y bacon — 16€
  La Llorona: Cheddar sauce with jalapeños and chipotle, crushed sweet chili Doritos, cheddar cheese, and bacon
- La Mardi Gras: Salsa barbacoa al bourbon, aros de cebolla con especias cajún, cheddar y bacon — 17€
  The Mardi Gras: Bourbon BBQ_ sauce, Cajun-spiced onion rings, cheddar cheese, and bacon
- La Ladrona: AOVE, tomate rallado, queso manchego y jamón ibérico — 16€
  The Ladrona: Extra virgin olive oil, grated tomato, Manchego cheese, and Iberian ham
- La Soriana: Alioli, torrezno de Soria, queso manchego y patatas chips — 18€
  The Soriana: Garlic mayonnaise, Soria-style pork crackling, Manchego cheese, and potato chips
- La Patosa: Foie de pato, queso brie y cebolla caramelizada — 16€
  The Patosa: Duck foie gras, Brie cheese, and caramelized onion
- La Nulereta: Crema de pistacho, guanciale y provolone — 16€
  The Nulereta: Pistachio cream, guanciale, and provolone cheese
- La Trufada: Mayonesa trufada, cebolla caramelizada y queso de cabra — 16€
  The Truffled One: Truffle mayonnaise, caramelized onion, and goat cheese
- La Graceland: Salsa BBQ a la miel, costilla de cerdo cocinada a baja temperatura, cebolla crujiente y queso cheddar. — 16€
  The Graceland: Honey BBQ_ sauce, slow cooked ribs, crispy onion and cheddar cheese.
- Hamburguesa del mes (consulte al camarero)
  Burger of the month (ask your server)

- *Todas las hamburguesas se pueden elegir en la variante de carne de txuleta madurada o pollo rebozado*
- *Añade huevo frito a tu hamburguesa por 1€ más o una carne adicional por 5€ más*





XALOC

Postre / *Desserts*

· El Taronger: Pincho de frutas de temporada acompañado de petalos de flores comestibles — 6€
The Taronger: Seasonal fruit skewer served with edible flower petals

· La torrija de la iaia: Torrija caramelizada sobre lecho de helado de vainilla y miel — 7€
Grandma's Torrija: Caramelized Spanish-style French toast served with two scoops of vanilla ice cream and honey

· El Mollet: Profiteroles de Kit Kat acompañados de nata y siropé de lotus (4UD) — 6€
The Mollet: Kit Kat profiteroles served with whipped cream and Lotus syrup (4 pcs)

· El Masclet: Trufas de chocolate con leche y caramelo elaboradas con licor de Bailey's (4UD) — 6€
The Masclet: Milk chocolate and caramel truffles made with Baileys liqueur (4 pcs)

· El Italiano: Vaso de tiramisú — 7,50€
The Italian: Tiramisu cup

· El de siempre: Yogurt griego con nueces y miel — 5€
The Usual: Greek yogurt with walnuts and honey

· Tarrina de helado — 5€
Ice cream tub

· Tarta (variedad a consultar) — 7,50€
Cake (selection available upon request)



Bebidas / Drinks

Vinos / *Wines*

Copa/Botella

Vino Tinto / *Red Wine*

· **Cune tinto, Tempranillo, Rioja** — 3.50€/19€
Cune red wine, Tempranillo, Rioja

· **Enrique Mendoza, Monastrell, cavernet sauvignon, Alicante** — 4€/21€
Enrique Mendoza, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Alicante

· **Cepa Gavilán, Tempranillo, Ribera del Duero** — 4.50€/23€
Cepa Gavilán, Tempranillo, Ribera del Duero

Vino Blanco / *White Wine*

· **Cune blanco, Verdejo, Rueda** - *Cune white wine, Verdejo, Rueda* — 3.50€/19€

· **Enrique Mendoza, Chardonnay, Alicante** - *Enrique Mendoza, Chardonnay, Alicante* — 4€/21€

· **La Val, Albariño, Rias Baixas** - *La Val, Albariño, Rías Baixas* — 4.50€/23€

Vino rosado / *Rosé wine*

· **Hito Rosado, Tempranillo, Ribera del Duero** — 4€/22€
Hito Rosé, Tempranillo, Ribera del Duero

Cava & Champagne

· **Cava Tantum Ergo, Pinot noir, Brut Nature** - *Tantum Ergo Cava, Pinot Noir, Brut Nature* — 39€

· **Moët & Chandon, Impérial, Brut** - *Moët & Chandon Impérial, Brut* — 69€

· **Cava Tantum Ergo, Chardonay, Pinot Noir** - *Cava Tantum Ergo, Chardonay, Pinot Noir* — 38€

· **Copa de cava de la casa** - *Glass of the house sparkling wine* — 6€

· **Tinto de verano** - *red wine with lemon soda* — 3,50€

Cervezas / Beers

Nacionales/National

· **Mahou 5 estrellas barril/draft, Pale Lager, Madrid** — 3.50€/6€
Mahou 5 Estrellas/ draft, pale lager, Madrid

· **Mahou 5 estrellas tercio, Pale Lager, Madrid** — 3.50€
Mahou 5 Estrellas bottle (small bottle), pale lager, Madrid

· **Mahou 0`0 tostada, Amber Lager sin alcohol, Madrid** — 3.75€
Mahou 0.0 Toasted, alcohol-free amber lager, Madrid

· **Mahou radler, Lager radler, Madrid** — 3.50€
Mahou Radler, lager with lemon soda, Madrid

· **Mahou sin gluten, Pale Lager, Madrid** — 3.50€
Mahou gluten-free, pale lager, Madrid

· **Alhambra verde reserva, Amber Lager, Granada** — 3.75€
Alhambra Verde Reserva, amber lager, Granada

· **Mahou maestra, Doble lúpulo/Doppelbock, Madrid** — 3.75€
Mahou Maestra, double-hopped / Doppelbock-style beer, Madrid

· **Pinta** - *Pinta* — 6€

Internacionales/International

· **Corona, Pale Lager, Mexico** - *Corona, Pale Lager, Mexico* — 4€

· **Franziskaner, Weissbier/Cerveza de trigo, Germany** - *Franziskaner, Wheat Beer, Germany* — 5€

· **Becks, Pilsener, Germany** - *Beck's, Pilsner, Germany* — 4€

*Agua solán de cabras 2.50€. Agua solán de cabras con gas 3.50€. - Refrescos 3.50€

Solán de Cabras water €2.50. Solán de Cabras sparkling water €3.50. Soft drinks €3.50





XALOC

Cócteles

- Sangría (Vino tinto, gaseosa, zumo de limón y naranja y vermú rojo) 9€
  Sangria (red wine, soda, lemon and orange juice, and red vermouth)
- Agua de Valencia (Ginebra, Vodka, Cointreau y zumo de naranja) 9€
  Agua de Valencia (gin, vodka, Cointreau, and orange juice)
- Moscow Mule (Vodka, limón y ginger beer) 12€
  Moscow Mule (vodka, lime, and ginger beer)
- Espresso Martini (Vodka, licor de café, café espresso y sirope de azúcar) 14€
  Espresso Martini (vodka, coffee liqueur, espresso, and sugar syrup)
- Apple martini (Vodka, licor de manzana, cointreau y sirope de azúcar) 14,50€
  Apple Martini (vodka, apple liqueur, Cointreau, and sugar syrup)
- Peach martini (Vodka, licor de melocotón, cointreau y sirope de azúcar) 14,50€
  Peach Martini (vodka, peach liqueur, Cointreau, and sugar syrup)
- Aperol Spritz (Aperol, proseco y soda) 9€
  Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, and soda)
- Campari Spritz (Campari, proseco y soda) 9€
  Campari Spritz (Campari, Prosecco, and soda)
- Limoncello Spritz (Limoncello, prosecco y soda) 10€
  Limoncello Spritz (Limoncello, prosecco and soda)
- Negroni (Ginebra, campari y vermú rojo) 13€
  Negroni (gin, Campari, and red vermouth)
- Bronx (Ginebra, vermú rojo, vermú blanco y zumo de naranja) 13€
  Bronx (gin, red vermouth, white vermouth, and orange juice)
- Dark and Stormy (Ron dorado y ginger beer) 13€
  Dark and Stormy (golden rum and ginger beer)
- Old fashioned (Bourbon, azúcar, angostura y soda) 14€
  Old Fashioned (bourbon, sugar, Angostura bitters, and soda)
- Rob Roy (Whisky escocés, vermú rojo y angostura) 12€
  Rob Roy (Scotch whisky, red vermouth, and Angostura bitters)
- Tequila Sunrise (Tequila, zumo de naranja y granadina) 14€
  Tequila Sunrise (tequila, orange juice, and grenadine)
- Whiskey Sour (Bourbon, zumo de limón, clara de huevo y azúcar) 14€
  Whiskey Sour (bourbon, lemon juice, egg white and sugar)
- Manhattan (Bourbon, azúcar y angostura) 14€
  Manhattan (bourbon, sugar, and Angostura bitters)
- Planters Punch (Ron, zumo de lima, sirope de azúcar, zumo de piña, zumo de naranja, granadina y angostura) 14€
  Planter's Punch (rum, lime juice, sugar syrup, pineapple juice, orange juice, grenadine, and Angostura bitters)

Horario / *Opening hours*

Lunes a sábado de 12:00 a 23:30 - Domingo cerrado
Monday to Saturday (Sunday closed), from 12:00 PM to 11:30 PM

Extensión 2029



ALÉRGENOS

Los productos marcados con uno de éstos símbolos contienen o pueden contener el alérgeno siguiente



Gluten

Crustáceos

Huevos

Pescado

Cacahuetes

Frutos de Cáscara

Apio

Mostaza

Granos de sésamo

Dióxido de azufre y sulfitos

Soja

Lácteos

Moluscos

Altramuces