

14 **OX** 15

Nichts ist so beständig wie der Wandel. In unserem OX 1415 - POP-UP-KITCHEN erwartet Sie eine wechselnde Reise rund um die Welt und durch die verschiedenen Küchen und Konzepte. Hier ist das Restaurant und die Bar der Star. Dazu schenken wir neben unseren Weinen aus Deutschland, teils aus offenen Magnum-Flaschen, auch aufs jeweilige Konzept abgestimmte Getränke und Weine aus. Genießen Sie den Abend und feiern Sie das Leben!

Freitag und Samstag ab 18 Uhr mit wechselndem Konzept  
Reservierung erforderlich!

**Freuen Sie sich auf unser nächstes Konzept:**

**Unsere Alpenwochen - Nur im OX 1415**

Willkommen in den Alpen! Wir bringen traditionelle Rezepte und Aromen aus den Alpenländern für Sie auf den Tisch. Erleben Sie die Harmonie von herzhaften Gerichten und feinen Köstlichkeiten dieser einzigartigen Regionen. Von deftigen Spezialitäten bis hin zu verlockenden Süßspeisen - lassen Sie sich von unseren Alpenwochen verführen und genießen Sie einen kulinarischen Ausflug, der so vielfältig ist wie die Berglandschaft selbst. Seien Sie bereit, Ihre Sinne mit einem Geschmackserlebnis zu verwöhnen, das die Essenz der Alpen in jedem Bissen einfängt.



## APERITIF

<b>OSCARS Sangria</b>	8,50€
<b>OSCARS Winter Spritz</b>	8,50€
<b>Glas Moët &amp; Chandon Brut Imperial 0,1</b>	15€

## JAMON Y QUESO

<b>Tabla Serrano</b> Platte mit Serrano Schinken	15€
<b>Tabla Manchego</b> Platte mit Manchego Käse	12€
<b>Tabla Serrano y Manchego</b> Platte mit Serrano Schinken und Manchego	19€
<b>Tabla OSCARS</b> Platte mit Chorizo, Manchego Käse, Serrano Schinken, Aioli und Oliven	24€

## TUBIERTOS

<b>Aioli</b> Haugemachte Knoblauch-Creme	3€
<b>Aceitunas verdes rellenas de limón</b> Manzanilla-Oliven gefüllt mit Zitrone	6€
<b>Aceitunas verdes</b> Manzanilla-Oliven	5€

## TAPAS

<b>Fabada andaluza</b> Bohneneintopf mit Chorizo Chips	8€
<b>Queso en tocino</b> Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel	9€
<b>Albóndigas en salsa tomate</b> Hackfleischbällchen in Tomatensoße	9€
<b>Pulpo en vinagreta</b> Oktopussalat	11€
<b>Gambas al ajillo</b> Gambas in heißem Olivenöl mit Knoblauch und Chili	13€
<b>Pimientos de Padron</b> Gebratene kleine grüne Paprika	9€
<b>Chorizo a la parrilla con chimichurri</b> Paprikawurst vom Grill mit Chimichurri	8€
<b>3 Croquetas jamon Serrano</b> Drei Hausgemachte Krokette mit Serrano-Füllung	7€
<b>Dátiles gigantes en tocino</b> Große Datteln im Speckmantel	9€
<b>Calamares a la andaluza con mayonesa citrica</b> Tintenfischringe nach andalusischer Art mit Zitronen-Mayonnaise	14€
<b>Patatas bravas caseras</b> Hausgemachte, frittierte Kartoffelecken mit pikantem Tomatendip	8€
<b>Muslitos de pollo con salsa de miel y piñones</b> Honig-Hühnchen mit Pinienkernen	9€

## POSTRES

<b>Crema catalana</b>	9€
<b>Churros Cheesecake</b>	10€