














# Paellas








Vanaf 2 personen (aprox 35 min.)














PAELLA PADDENSTOELEN <i>Paella met wilde paddenstoelen</i>	   	22 / pp.
PAELLA TRADICIONAL <i>Traditioneel Spaanse gerecht met zeevruchten</i>	  	22 / pp.
PAELLA DE CARNES <i>Heerlijke vlees paella van varkensvlees, gerookte spek en chorizo</i>	  	22 / pp.
<i>de ultieme spaanse ervaring</i> <i>Combinatie van onze paella, een broodplankje met sausjes, een sangria karaf (met keuze uit wit, rood of met cava voor een extra 5€)</i>	  	40.25 /pp.

# Bites

MANCHEGO KAAS <i>Manchego kaas gemarineerd in olijfolie, tijm en laurier</i>	 	10
JAMÓN DE BELLOTA 5 JOTAS (80GR) <i>Ambachtelijke, eikeltjes gevoerde Ibérico ham met een volle, nootachtige smaak</i>	 	18
PAN CON SALSA <i>Vers gebakken brood geserveerd met huisgemaakte boter bereid met citroen zesten, tijm en aioli (Lactose vrij alleen mogelijk zonder de smeersels)</i>	 	8.5
PANTUMACA <i>Vers knapperig brood met geraspte tomaat, parmezaan kaas &amp; knoflook en een vleugje olijfolie</i>		12.5
PINCHOS <i>Pinchos van het chef, keuze naar vlees, vis of vegetarische</i>		4/pincho
<i>chef borrelplank</i> <i>Een samenstelling van luxe vleeswaren en kazeen geserveerd met noten en olijven</i>		19/pp.

# Tapas Carne

POLLO CABRALES (200 GR) <i>Gegrilde kippendij met huisgemaakte saus van Cabrales Kaas</i>	 	14
CARRILLADAS (200 GR) <i>Varkenswangen gestoofd in Pedro Ximenez-wijn en aardappelpuree</i>	   	16
CROQUETAS DE JAMON PATANEGRA <i>Huisgemaakte Serranoham kroketten (3 stuks) geserveerd met aioli</i>		9

ALBONDIGAS EN SALSA DE ALMENDRAS (200 GR) <i>Huisgemaakte gehaaktballen in amandel saus</i>		14
TORREZNOS EN SALSA VERDE (100GR) <i>Buikspek met groene saus van peterselie en limoen</i>	   	12
POTAGE DE LA SEMANA <i>Onze wisselend stoofpotje, vraag bij de ober</i>		14
CHORIZOS FLAMBE (70 GR) <i>Chorizo flamberen aan tafel</i>	   	11.5
RIBEYE (180 GR) <i>Geserveerd met een huisgemaakte boter van tijm en limoen schil</i>	   	22

# Tapas Pescado

TUNA CEVICHE <i>Ceviche van tonijn met koriander limoen en rode ui</i>	   	15
OESTERS MET SJALOT GRANITA	   	6.5
SALMON MET PISTACHIO-KORST (120 GR) <i>Malse zalmfilet met een goudbruine korst van pistachenoten en cashewnoten</i>	 	19.5
GAMBAS IN HUISGEMAAKTE CHILI OLIE	   	9.5
PULPO A LA GALLEGA <i>Traditioneel octopus gerecht van Galicië</i>	   	18.5
CALAMARES MET ALIOLI (120 GR)	 	17

# Tapas Vegetarianos

PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Gelaagde aubergine met mozzarella, Parmezaanse kaas en tomatensaus</i>		15
PATATAS BRAVAS <i>Pittig gekruide aardappeltjes met aioli en brava saus (mogelijk zonder aioli)</i>	    	8.5
PORTOBELLO <i>Champignon, gevuld met wilde paddenstoelen, knoflook en gratin met kaas (mogelijk zonder kaas)</i>	    	14
WINTERSE BURRATA SALADE <i>Geroosterde pompoen, burrata en truffel honing</i>	 	18.5
ESCALIBADA <i>Geroosterde paprika, aubergine, zucchini met olijfolie en knoflook</i>	    	13.5
PIMIENTOS DEL PADRON ZANAHORIAS CON CHILLI	    	8.5
Gestooft wortelen met chili-olie in een yoghurt-muntbodem	 	12.5
QUESO DE CABRA CON PISTACHIO <i>Romige geitenkaas met een knapperige pistachekorst, gecombineerd met zoete abrikoze</i>		16

# Postres

## LA PLANTA

Coconut mousse met passievrucht, een knapperige nootkruimel en een vleugje sparkle



10

## TARTA DE NARANJA

Een zachte sinaasappel met een explosie van citrusmaak



10

## TARTA DE QUESO

Huisgemaakte Baskische cheesecake

10

# cafés Especiales

## CAFÉ ESPAÑOL

Spanse koffie met Tia Maria

9

Michter's Bourbon

11/17.5

## CAFÉ ITALIANO

Italiaanse koffie met Disaronno Amaretto

9

Sazerac Rye

9/14.5

## CAFÉ FRANCÉS

Franse koffie met Grand Marnier

9

Monkey Shoulder

5.5/9

## CAFÉ MEXICANO

Mexicaanse koffie met tequila

9

Nikka From the Barrel

6/10

## CAFÉ HOLANDÉS

Hollandse koffie met Voerman Vieux

9

Ardbeg 10

10.5/17

# Rum

30/50ml

# Liquor

50ml

Botran Reserva Blanco

5/6.5

Frangelico

5

Botran 8 yo.

5.5/7

Drambuie

5.5

Abuelo Añejo 12 yo.

8/9.5

Tia Maria

5

Diplomatico

7/11

Baileys

5

Zacapa

10.5/17

Blomm's First

5.5

Paranubes

8/13.5

Grand Marnier

7

# Whisky

30/50ml

Lagavulin 8 yo.

13/21.5

Lagavulin 16 yo.

17/28

Highland Park 12 yo.

7/11.5

Talisker 10

8/13

Maker's Mark

5/9

Nomad

5.5/9

english menu

