

















Paellas







Vanaf 2 personen (aprox 35 min.)











PAELLA PADDENSTOELEN <i>Paella met wilde paddenstoelen</i>	   	22 / pp.
PAELLA TRADICIONAL <i>Traditioneel Spaans 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>	  	40.25 /pp.
<i>Combinatie van onze paella, een broodplankje met sausjes en een karaf sangria (keuze uit wit, roef of cava voor €5,- extra)</i>		

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 zest, tijm en aioli (zonder smeersels lactosevrij mogelijk)</i>	 	8.5
PANTUMACA <i>Vers knapperig brood met geraspte tomaat, Parmezaanse kaas, knoflook en een vleugje olijfolie</i>		12.5
PINCHOS <i>Pinchos van de chef, keuze uit vlees, vis of vegetarisch</i>		4/pincho
<i>chef borrelplank</i>		19/pp.
<i>Een samenstelling van luxe vleeswaren en kazen, geserveerd met noten en olijven</i>		

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

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)  		19.5
<i>Malse zalmfilet met een goudbruine korst van pistache- en cashewnoten</i>		
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 		15
<i>Gelaagde aubergine met mozzarella, Parmezaanse kaas en tomatensaus</i>		
PATATAS BRAVAS    		8.5
<i>Pittig gekruide aardappeltjes met aioli en brava saus ( mogelijk zonder aioli)</i>		
PORTOBELLO    		14
<i>Champignon gevuld met wilde paddenstoelen, knoflook en gegratineerd met kaas (  mogelijk zonder kaas)</i>		
WINTERSE BURRATA SALADE  		18.5
<i>Geroosterde pompoen met burrata en truffel honing</i>		
ESCALIBADA    		13.5
<i>Geroosterde paprika, aubergine en courgette met olijfolie en knoflook</i>		
PIMIENTOS DEL PADRON    		8.5
ZANAHORIAS CON CHILLI  		12.5
<i>Gestoofde wortelen met chili-olie in een yoghurt-muntbodem</i>		
QUESO DE CABRA CON PISTACHIO 		16
<i>Romige geitenkaas met een knapperige pistachekorst, gecombineerd met zoete abrikozen</i>		

Postres

LA PLANTA

Kokosnoot mousse met passievrucht, knapperige kruimel van noten en een vleugje sparkle



10

TARTA DE NARANJA

Een zachte sinaasappel taart met een explosie van citrusmaak



10

TARTA DE QUESO

Huisgemaakte Baskische cheesecake

10

cafés Especiales

CAFÉ ESPAÑOL

Spaanse 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

Liquor

50ml

Rum

30/50ml

Botran Reserva Blanco

5/6.5

Botran 8 yo.

5.5/7

Abuelo Añejo 12 yo.

8/9.5

Diplomatico

7/11

Zacapa

10.5/17

Paranubes

8/13.5

Frangelico

5

Drambuie

5.5

Tia Maria

5

Baileys

5

Blomm's First

5.5

Grand Marnier

7

Disaronno Amaretto

5

Dutch Cacao

8

Limocello

5

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

