

Lunch

SANDWICH ZALMON	⊗	12.5
<i>Een heerlijke sandwich met gerookte zalm, frisse yogurt-mint saus, rode paprika en een gezonde salade</i>		
CAZUELA DE HUEVO	⊗ ⊕	12.5
<i>Een smaakvolle gerecht met tomatensaus, eieren en kaas, vers uit de oven en geserveerd in een hete pan met toast aan de zijkant. Het is ook glutenvrij te bestellen zonder het brood</i>		
SANDWICH KROKETJE	⊗	12.5
<i>Een smakelijke sandwich met huisgemaakte croquetas, krokante Serrano ham, alioli, bravasaus en een frisse salade</i>		
SANDWICH JAMON SERRANO	⊗ ⊕	12.5
<i>Een heerlijke sandwich met Pata Negra serranoham, Pimientos del Padrón, geraspte tomaat en een frisse salade. Een smaakvolle Spaanse klassieker</i>		

Paellas

Vanaf 2 personen (aprox 35 min.)

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

Bites

MANCHEGO KAAS	⊗ ⊕	10
<i>Manchego kaas gemarineerd in olijfolie, tijm en laurier</i>		
JAMÓN DE BELLOTA 5 JOTAS (80GR)	⊕ ⊗	18
<i>Ambachtelijke eikeltes gevoerde Ibérico ham met een volle nootachtige smaak</i>		

PAN CON SALSA	⊗ ⊕	8.5
<i>Vers gebakken brood, geserveerd met huisgemaakte boter bereid met citroen zest, tijm en alioli (zonder smeersels lactosevrij mogelijk)</i>		
PANTUMACA	⊗	12.5
<i>Vers knapperig brood met geraspte tomaat, Parmezaanse kaas, knoflook en een vleugje olijfolie</i>		
PINCHOS		4/pincho
<i>Pinchos van de chef, keuze uit vlees, vis of vegetarisch</i>		

chef borrelplank

Een samenstelling van luxe vleeswaren en kazen, geserveerd met noten en olijven 19/pp.

Tapas Carne

POLLO CABRALES (200 GR)	⊗ ⊕	14
<i>Gegrilde kippendij met huisgemaakte saus van Cabrales Kaas</i>		
CARRILLADAS (200 GR)	⊕ ⊗ ⊗	16
<i>Varkenswangen gestoofd in Pedro Ximenez-wijn en aardappelpuree</i>		
CROQUETAS DE JAMON PATANEGRA		9
<i>Huisgemaakte Serranoham kroketten (3 stuks) geserveerd met alioli</i>		
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		14
<i>Ons wisselende stoofpotje, vraag aan de ober</i>		
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	⊕ ⊗	15
<i>Ceviche van tonijn met koriander, limoen en rode ui</i>		
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	⊕ ⊗	18.5
<i>Traditioneel octopus gerecht van Galicië</i>		
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 gegratineerd met kaas (🌿, 🍷 mogelijk zonder kaas)</i>	🌿 🍷 ⊗ 🌿	14
WINTERSE BURRATA SALADE <i>Geroosterde pompoen met burrata en truffel honing</i>	⊗ 🌿	18.5
ESCALIBADA <i>Geroosterde paprika, aubergine en courgette met olijfolie en knoflook</i>	🌿 🍷 🌿	13.5
PIMIENTOS DEL PADRON <i>Zanahorias con chilli</i>	🌿 🍷 ⊗ 🌿	8.5
ZANAHORIAS CON CHILLI <i>Gestoofde wortelen met chili-olie in een yoghurt-muntbodem</i>	🌿 ⊗	12.5
QUESO DE CABRA CON PISTACHIO <i>Romige geitenkaas met een knapperige pistachekorst, gecombineerd met zoete abrikozen</i>	⊗	16

Postres

LA PLANTA <i>Kokosnoot mousse met passievrucht, knapperige kruimel van noten en een vleugje sparkle</i>	🍷 ⊗ 🌿	10
TARTA DE NARANJA <i>Een zachte sinaasappel taart met een explosie van citrusmaak</i>	🍷 ⊗	10
TARTA DE QUESO <i>Huisgemaakte Baskische cheesecake</i>		10

