

Paellas

Vanaf 2 personen (aprox 35 min.)

PAELLA PADDENSTOELEN <i>Paella met wilde paddenstoelen</i>	   	20 / pp.
PAELLA TRADICIONAL <i>Traditioneel Spaans gerecht met zeevruchten</i>	  	22 / pp.
PAELLA DE CARNES <i>Heerlijke paella met varkensvlees, gerookt spek en chorizo</i>	  	22 / pp.

Bites

MANCHEGO KAAS <i>Manchego kaas gemarineerd in olijfolie, tijm en laurier</i>		11.5
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>	 	9.5
PANTUMACA <i>Krokant brood met geraspte tomaat, Parmezaanse kaas, knoflook en een vleugje olijfolie</i>		9.5
PINCHO <i>Pincho van de chef, keuze uit vlees, vis of vegetarisch</i>		4.5

chef borrelplank

Een samenstelling van luxe vleeswaren en kazen, geserveerd met noten en olijven

25

Tapas Carne

PINCHOS MORUNOS <i>Gemarineerde kipspiesjes met specerijen, geserveerd met frisse salade</i>	  	14
COSTILLITAS DE CORDERO CONFITADAS <i>Langzaam gegaarde lamsribbetjes met een malse textuur en krokante afwerking</i>	  	25
CROQUETAS DE JAMON PATANEGRA <i>Huisgemaakte Serranoham kroketten (3 stuks) geserveerd met aioli</i>		9

HABITAS CON JAMÓN <i>Baby tuinbonen gebakken met Serrano ham</i>	  	14
TORREZNOS EN SALSA VERDE (100GR) <i>Buikspek met groene saus van peterselie en limoen</i>	  	12
CHORIZOS MET HONING (70 GR) <i>Chorizo in een glazuur van warme honing</i>	  	11.5
RIBEYE (180 GR) <i>Gegrilde ribeye geserveerd met een intense blauwe kaas-saus van Cabrales</i>	 	22

Tapas Pescado

TUNA CEVICHE <i>Ceviche van tonijn met koriander, limoen en rode ui</i>	  	15
BUTTERFLY DORADE <i>Hele dorade van de grill, afgewerkt met peterselie en knoflookolie</i>	  	25
COCAS DE TARTAR DE GAMBAS <i>Mini flatbreads belegd met een verfijnde tartaar van gamba's</i>		14.5
GAMBAS IN HUISGEMAAKTE CHILI OLIE <i>Knoflookgarnalen gebakken in olijfolie met een vleugje chili</i>	  	12
CALAMARES MET ALIOLI (120 GR)	 	17
VIEIRAS A LA PLANCHA <i>Gebakken coquilles met zoete aardappelpuree en zwarte knoflookparels</i>	 	18.5

Tapas Vegetarianos

PATATAS BRAVAS <i>Pittig gekruide aardappeltjes met aioli en brava saus (✓ mogelijk zonder aioli)</i>	   	8.5
STRACCIATELLA CON ACEITES CÍTRICOS <i>Zijdezachte stracciatella met citrusolie, aardbeien en krokante pistachenootjes</i>		15
SALADE <i>Seizoenssalade met de signatuur van de chef.</i>		14
TORTILLA CON TRUFA <i>Fluweelzachte Spaanse tortilla met een vleugje truffel + Manchego Kaas 2-, + Serrano Ham 2-,</i>	  	13.5
PIMIENTOS DEL PADRON <i>Zanahorias con chilli</i>	   	10
Geroosterde wortelen met chili-olie op een frisse yoghurtsaus met munt	 	12.5
QUESO DE CABRA CON PISTACHIO <i>Romige geitenkaas met een knapperige pistachekorst, gecombineerd met zoete abrikozen</i>		16

Postres

LA PLANTA	10
<i>Romige bramenmousse, gelaagd met amandel- en Oreo-kruimel, afgewerkt met munt en rozenblaadjes</i>	
BIZCOCHITO	10
<i>Spaanse sponscake met kersenlikeur en chocoladeganache</i>	
TARTA DE SANTIAGO	10
<i>Traditionele amandel- en sinaasappeltaart uit van Galicië</i>	

Rum

50ml

Alibi blanco	6
Abuelo 7 yo.	7
Abuelo Añejo 12 yo.	9.5
Diplomatico	11
Zacapa	17
Paranubes	13.5

Whisky

50ml

Lagavulin 8 yo.	21.5
Lagavulin 16 yo.	28
Highland Park 12 yo.	11.5
Talisker 10	13
Maker's Mark	9
Nomad	9
Michter's Bourbon	17.5
Sazerac Rye	14.5
Monkey Shoulder	9
Nikka From the Barrel	10
Ardbeg 10	17

Liquor

50ml

Frangelico	5
Drambuie	5.5
Tia Maria	5
Baileys	5
Grand Marnier	7
Disaronno Amaretto	5
Dutch Cacao	8
Limocello	5

Vermut

Formula Antica	5
Vermut 61 Verdejo	5
Vermut 61 Tempranillo	5
Ataman	5.5



english menu

