

Lunch

MONTECRISTO

Goudbruin gebakken tosti met ham, kaas en een vleugje zoetheit, geserveerd met cranberryjam en een frisse salade

13.5

CAZUELA DE HUEVO

Een smakvolle 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

12.5

SANDWICH KROKETJE

Een smakelijke sandwich met huisgemaakte croquetas, krokante Serrano ham, alioli, bravasaus en een frisse salade

12.5

SANDWICH JAMON SERRANO

Een heerlijke sandwich met Pata Negra serranoham, Pimientos del Padrón, geraspte tomaat en een frisse salade. Een smakvolle Spaanse klassieker

12.5

Paellas

Vanaf 2 personen (aprox 35 min.)

PAELLA PADDENSTOELEN

Paella met wilde paddenstoelen

20 / pp.

PAELLA TRADICIONAL

Traditioneel Spaans gerecht met zeevruchten

22 / pp.

PAELLA DE CARNES

Heerlijke vlees paella van varkensvlees, gerookte spek en chorizo

22 / pp.

Bites

MANCHEGO KAAS

Manchego kaas gemarineerd in olijfolie, tijm en laurier

11.5

JAMÓN DE BELLOTA 5 JOTAS (80GR)

Ambachtelijke eikeltjes gevoerde Ibérico ham met een volle nootachtige smaak

18

PAN CON SALSA

Vers gebakken brood, geserveerd met huisgemaakte boter bereid met citroen zest, tijm en aioli (zonder smeersels lactosevrij mogelijk)

9.5

PANTUMACA

Vers knapperig brood met geraspte tomaat, Parmezaanse kaas, knoflook en een vleugje olijfolie

9.5

PINCHOS

Pinchos van de chef, keuze uit vlees, vis of vegetarisch

4

Tapas Carne

CROQUETAS DE JAMON PATANEGRA

Huisgemaakte Serranoham kroketten (3 stuks) geserveerd met aioli

9

HABITAS CON JAMÓN

Baby tuinbonen gebakken met Serrano ham

14

CHORIZOS MET HONING (70 GR)

Chorizo in een glazuur van warme honing

11.5

Tapas Pescado

COCAS DE TARTAR DE GAMBAS

Mini flatbreads belegd met een verfijnde tartaar van gamba's

14.5

GAMBAS IN HUISGEMAAKTE CHILI OLIE

Knoflookgarnalen gebakken in olijfolie met een vleugje chili

12

CALAMARES MET ALIOLI (120 GR)

17

Tapas Vegetarianos

PATATAS BRAVAS

Pittig gekruide aardappeltjes met aioli en brava saus (mogelijk zonder aioli)

8.5

STRACCIATELLA CON ACEITES CÍTRICOS

Zijdezachte stracciatella met citrusolie, aardbeien en krokante pistachenootjes

15

PIMIENTOS DEL PADRON

10

SALADE

Seizoenssalade met de signatuur van de chef.

14

Postres

LA PLANTA

Romige bramenmousse, gelaagd met amandel- en Oreo-kruimel, afgewerkt met munt en rozenblaadjes

7

BIZCOCHITO

Spaanse sponscake met kersenlikeur en chocoladeganache

7

TARTA DE SANTIAGO

Traditionele amandel- en sinaasappeltaart uit van Galicië



7

