

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

Baby tuinbonen gebakken met Serrano ham



14

TORREZNOS EN SALSA VERDE (100GR)

Buikspek met groene saus van peterselie en limoen



12

CHORIZOS MET HONING (70 GR)

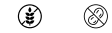
Chorizo in een glazuur van warme honing



11.5

RIBEYE (180 GR)

Gegrilde ribeye geserveerd met een intense blauwe kaas-saus van Cabrales



22

Tapas Pescado

TUNA CEVICHE

Ceviche van tonijn met koriander, limoen en rode ui



15

BUTTERFLY DORADE

Hele dorade van de grill, afgewerkt met peterselie en knoflookolie



25

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)

Vieiras a la plancha



17

VIEIRAS A LA PLANCHA

Gebakken coquilles met zoete aardappelpuree en zwarte knoflookparels



18.5

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

SALADE

Seizoenssalade met de signatuur van de chef.

14

TORTILLA CON TRUFA

Fluweelzachte Spaanse tortilla met een vleugje truffel

+ Manchego Kaas 2-,

+ Serrano Ham 2-,



13.5

PIMIENTOS DEL PADRON

ZANAHORIAS CON CHILLI

Geroosterde wortelen met chili-olie op een frisse yoghurtsaus met munt



10

QUESO DE CABRA CON PISTACHIO

Romige geitenkaas met een knapperige pistachekorst, gecombineerd met zoete abrikozen



16

Postres

LA PLANTA 10
Romige bramenmousse, gelaagd met amandel- en Oreo-kruimel, afgewerkt met munt en rozenblaadjes

BIZCOCHITO 10
Spaanse sponscake met kersenlikeur en chocoladeganache

TARTA DE SANTIAGO 10
Traditionele amandel- en sinaasappeltaart uit van Galicië

Sodas

Thomas Henry Bitter Lemon 4.2
 Thomas Henry Ginger Ale 4.2
 Thomas Henry Ginger Beer 4.2
 Thomas Henry Pink Grapefrui 4.2
 Thomas Henry Mystic Mango 4.2

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

Rum

50ml

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

Rum

50ml

Alibi aged 6
 Paranubes 13.5
 Pampero 5

Liquor

50ml

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

Koffie

koffie 3.25
 Espresso 3.6
 Dubbele espresso 4.8
 Cappuccino 4
 Flat white 4.8
 Latte macchiato 4.2
 Cortado 3.6



english menu

