

Paellas

Vanaf 2 personen (aprox 35 min.)

PAELLA SETAS SALVAJES <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) + Speciaal boter €3</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/ stk

chef borrelplank

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

Tapas Carne

PINCHOS MORUNOS <i>Gemarineerde kipspiesjes met specerijen, geserveerd met frisse salade</i>	  	14
ESTOFADO DE LENTEJAS Y BACON <i>Linzenstoofpot met gerookt spek</i>	  	14.5
CROQUETAS DE JAMON PATANEGRA <i>Huisgemaakte Serranoham kroketten (3 stuks) geserveerd met aioli</i>		9
SUCADE Y ESPUMA DE JALAPEÑO <i>Langzaam gegaarde sukade met een jalapeños-schuim</i>	 	19

TORREZNOS EN SALSA VERDE (100GR)

Buikspek met groene saus van peterselie en limoen



12

CHORIZOS A LA MIEL (70 GR)

Chorizo in een glazuur van warme honing



11.5

SOLOMILLO EN SALSA DE PIMIENTA VERDE

Gegrilde varkenshaas met cognac-groene pepersaus



17.5

Tapas Pescado

CEVICHE DE ATUN

Ceviche van tonijn met koriander, limoen en rode ui



15

FILETES DE MERLUZA CON CRULIENTES DE AJO

Gegrilde heek filet met knapperige knoflook



15.5

BRIOCHE DE TARTAR DE GAMBAS

Gehakte garnalen gemengd met ui, rode paprika en peterselie, geserveerd op brioche met een beetje jam



14

GAMBAS AL AJILLO

Knoflookgarnalen gebakken in olijfolie met een vleugje chili



12

CALAMARES FRITOS(120 GR)

SOCARRA DE ARROZ NEGRO

Krokante zwarte paellarijst met inktvis en romescosaus



14



15

OSTRAS Y GAZPACHO AMARILLO



6/ stk

Tapas Vegetarianos

PATATAS BRAVAS

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



8.5

SOPA DE PATATA A LA RIOJA

Typische Spaanse soep (je kunt krokante chorizo toevoegen voor €3)



8.5

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

Onze huisgemaakte salade met geitenkaas en honing-dijondressing

14

TORTILLA CON TRUFA

Fluweelzachte Spaanse tortilla met een vleugje truffel

+ Manchego Kaas 2-,

+ Serrano Ham 2-,



13.5

PIMIENTOS DEL PADRON



10.5

ZANAHORIAS CON CHILLI

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



12.5

QUESO DE CABRA ASADO

Ovengebakken geitenkaas met honing en blauwesbessen erop geserveerd

16

Postres

LA PLANTA		10
<i>Romige appelmousse, gelaagd met amandel- en Oreo-crumble</i>		
TARTA DE SANTIAGO Y MANDARINA	Ⓢ	10
<i>Amandel en mandarijnentaart, geserveerd met huisgemaakt ijs</i>		
MILHOJAS DE CHOCOLATE	Ⓢ	10
<i>Extra knapperig bladerdeeg met chocolademousse en frambozenjam</i>		

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

Cognac

50ml

Remy Martin VSOP	11.5
Remy Martin 1738	16
Remy Martin XO	42.5

Liquor

50ml

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

Whisky

50ml

Lagavulin 8 yo.	14
Lagavulin 16 yo.	17.5
Highland Park 12 yo.	10
Talisker 10	10
Nomad	7
Michter's Bourbon	12.5
Sazerac Rye	11
Monkey Shoulder	7
Nikka From the Barrel	8.5



Rum

50ml

Pampero Aniversario	5.5
Mount Gay	6
Diplomatico Planas	5
Diplomatico Reserva	8

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