

Paellas

Vanaf 2 personen (ca. 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

QUESO MANCHEGO <i>Manchego kaas gemarineerd in olijfolie en tijm.</i>		11.5
JAMÓN DE BELLOTA 5 JOTAS (80GR) <i>Ambachtelijke, met eikels gevoerde Ibérico-ham met een volle nootachtige smaak</i>	 	18
PAN CON SALSA <i>Vers gebakken brood, geserveerd met huisgemaakte Alioli + Seizoens 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 selectie van luxe vleeswaren en kazen, geserveerd met noten en olijven

Tapas Carne

PINCHOS MORUNOS <i>Gemarineerde kipspiesjes met specerijen, geserveerd met een frisse salade</i>	  	14
CROQUETAS DE JAMON PATA NEGRA <i>Huisgemaakte Serranoham kroketten (3 stuks) geserveerd met aioli</i>		9
SUCADE Y ESPUMA DE JALAPEÑO <i>Langzaam gegaarde sukade met een met jalapeñoschuim</i>	 	19
TORREZNOS (100GR) <i>Crocante buikspek</i>	  	12

CHORIZOS A LA MIEL (70 GR) <i>Chorizo in een glazuur van warme honing</i>	  	11.5
--	---	------

SOLOMILLO IBERICO EN SALSA DE PIMIENTA VERDE <i>Gegrilde iberico-varkenshaas met cognac-groene pepersaus</i>	 	17.5
---	---	------

Tapas Pescado

CEVICHE DE ATUN <i>Ceviche van tonijn met koriander, limoen en rode ui</i>	  	15
FILETES DE MERLUZA CON CRUJIENTE DE AJO <i>Gegrilde heek filet met knapperige knoflook</i>	  	15.5
PULPO A LA GALEGA <i>Gegrilde octopus op romige aardappelpuree met een zachte pilpilsaus.</i>	 	18.5
GAMBAS AL AJILLO <i>Knoflookgarnalen gebakken in olijfolie met een vleugje chili</i>	  	12
CALAMARES FRITOS(120 GR)	 	14
OSTRAS	  	4.5 stk

Tapas Vegetarianos

PATATAS BRAVAS <i>Pittig gekruide aardappeltjes met aioli en bravasaus ( mogelijk zonder aioli)</i>	   	8.5
SALMOREJO <i>Typische Spaanse koude soup gemaakt met tomaat, watermeloen en munt</i>	   	8.5
ENSALADA DE BURRATA <i>Burrata salade gemaaks met tomaat, rucola en vers gemaakte pesto.</i>		18
TORTILLA CON TRUFA <i>Fluweelzachte Spaanse tortilla met een vleugje truffel + Manchego Kaas 2-, + Serrano Ham 2-,</i>	  	13.5
PIMIENTOS DEL PADRON	   	10.5
ZANAHORIAS CON CHILLI <i>Geroosterde wortelen met chili-olie en een frisse yoghurtsaus met munt</i>	 	12.5
QUESO DE CABRA ASADO <i>Ovengebakken geitenkaas met honing en blauwe bessen</i>		16

Postres

LA PLANTA

Romige mousse met banaan-caramel en crumble.

10

TARTA DE SANTIAGO Y MANDARINA

Amandel en mandarijnentaart, geserveerd met huisgemaakt ijs



10

MILHOJAS DE CHOCOLATE

Extra knapperig bladerdeeg met chocolademousse en frambozenjam



10

Sodas

Thomas Henry Bitter Lemon	4.2
Thomas Henry Ginger Ale	4.2
Thomas Henry Ginger Beer	4.2
Thomas Henry Pink Grapefruit	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

Koffie

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

Rum

50ml

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



english menu

