

KOUDE TAPAS

- Barra Gallega, op steen gebakken Spaans brood, kruidenboter, aioli, tomatentapenade. € 5,-
- Panne aioli, warme knoflookbroodjes van de grill, kruidenboter, aioli, tomatentapenade. € 5,-
- Nachos, met kaas gegratineerde tortillachips, crème fraîche, guacamole. € 4,-
- Aceitunas mixtas, gemengde olijven, piment, paprika, knoflook, rozemarijn. € 4,-
- Aceitunas ajo, groene mammoet olijven in knoflook gemarineerd. € 4,-
- Tortilla, tortilla van ei, zoete aardappel, aubergine, spinazie, tostades. (4 st) € 6,50
- Pincho, spiesjes, kalfsentrecote, 'Juliana de verduras', soja, honing, chilli. (4 st) € 9,-
- Sarro de salmón, tartaar van zalm, roodlof, roze pepermayonaise, kuit, rozemarijn, crostini. (4 st) € 9,-
- Carpaccio, van rund, pesto, Mahon kaas, rucola, pijnboompitten. € 7,50
- Rollo serrano, crème, artisjok, groene asperge, aceto balsamico, grove peper. (4 st) € 7,-
- Corte di pani, krokante stengels van bladerdeeg, Pata Negra, truffelmayonaise. (4 st) € 9,-
- Jenga, gefrituurde aardappel, cajun, runder ribeye, mosterd- tijmmayonaise. (4 st) € 9,-
- Rollo, gerookte forel, gegrilde courgette, tomatenjam, Affilla Cress. (4 st) € 6,50
- Taco, krokante tortilla, feta, haricots verts, tomaat, gember. (4 st) € 6,50
- Ensalada mixta, luxe gemengde salade met Mediterrane garnituur, olijfolie extra vergine. € 6,50

2 GANGEN TAPAS MENU

€ 25^{,50}

Samengesteld naar de waan van de dag.

(prijs per persoon, minimaal 2 personen)

3 GANGEN TAPAS MENU

€ 29^{,50}

Samengesteld naar de waan van de dag.

(prijs per persoon, minimaal 2 personen)

TOSTADES

Knoflookbroodjes van de grill, belegd met:

- Serranoham, crème artisjok. (4 stuks) € 7,-
- Gerookte zalm, guacamole, grove peper. (4 stuks) € 7,-
- Pincho, geitenkaas, pistache, honing. (4 stuks) € 8,-
- Runderribeye, mosterd-tijmmayonaise. (4 stuks) € 7,-
- Proeverij van bovenstaande tostades. (4 stuks) € 8,-

VLEESWAREN EN HAMMEN

- Pata Negra, Jamón Iberico Bellota, Spaanse ham met een rijping van 30 maanden. € 14,50
- Jamón serrano reserve, Spaanse ham met een rijping van 14 maanden. € 7,50
- Manto Iberico Bellota, gedroogde worst van Iberische varkensnek. € 6,-
- Chorizo Iberico, Spaanse pikante worst gerijpt met pimiento. € 6,-
- Lomo Iberico Bellota, Spaanse gedroogde worst gerijpt met piementón. € 6,-
- Embutidos a la plancha, proeverij van Mediterrane vleeswaren met olijventapenade en gegrild knoflookbrood. € 14,50

KAZEN

- Gorgonzola, zachte blauwaderkaas uit Italië. € 6,-
- Tomme de Chèvre, zachte romige geitenkaas. € 6,-
- Mahon, jonge koemelkkaas van het eiland Menorca. € 6,50
- Manchego, harde schapenkaas zes maanden gerijpt. € 6,-
- Queso a la plancha, proeverij van Mediterrane kazen met dadelbrood uit eigen keuken. € 12,50

Heeft u een allergie? Meld het ons!

WARME TAPAS

Queso parillo, geitenkaas uit de oven, tijmhoning, notencrunch, gegrilde tostades. € 7,-

Calamares, gefrituurde inktvisringen met cocktailsaus en limoen. € 6,50

Gamba's al ajillo, Spaanse garnalen met pikante knoflookolie en crostini. € 11,50

Croquetas, kroketten van gerookte kip, kastanjechampignons, spicy limoen mayonaise. (4 st) € 6,50

Empanada, Spaanse pasteitjes, in Noordt-bier gestoofd rund, bacon-chili-jam. (4 st) € 8,-

Solomillo, roerbakken ossenhaas, groente, sjalottenjus. € 11,50

Pincho, gegrilde kalfsspiesjes, krokante salie, rode mojo. (4 st) € 10,50

Riso fritto, crispy van rijst, krab, avocadocrème, krokante nori. (4 st) € 8,-

Spanakopita, filodeeg, spinazie, bospaddenstoelen, feta, honing. (4 st) € 7,50

Albondigas, gehaktballetjes, tomatensaus, komijn, munt, Padron pepers. (6 st) € 7,50

Rotolo de pollo, gemarineerde kippendijen in bresaola, Mahon, BBQ-saus, quinoa. (4 st) € 8,50

Pescado a la parrilla, gegrilde zeewolf, zoete aardappelcrème, kruidensalsa. (4 st) € 10,50

Spedini, gemarineerde varkenshaas spiesjes van de grill, chimichurri. (4 st) € 8,50

Patatas bravas, aardappels uit de oven met knoflook en rozemarijn. € 4,50

HOOFDGERECHTEN

Mixed grill, ossenhaas, varkenshaas, kippendij, sparerib , kruidenboter. € 22,50

Solomillo, tournedos van de grill, sjalottenjus, sissend in de pan geserveerd. € 26,50

Pescado al horno, gebakken kabeljauw, tomatensalsa, groene olijven, chips van chorizo. € 21,50

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met roerbakken groenten, patatas bravas en Mediterrane salade.

Fajitas de pollo, sissende Mexicaanse kip met tortilla's, guacamole, zure room. € 18,50

Vegetarische proeverij, wisselende gerechtjes, Mediterrane salade, patatas bravas. € 18,50

DESSERTS

Pastelería de dadel, dadeltaart, walnoten, Maria koekjes, kokosijs. € 7,-

Wijnsuggestie: Pedro Ximénez Martin Verástegui

Pastel, "Swirl", cheesecake, pure witte chocolade, Oreo, yoghurt-amarena-ijs. € 7,-

Wijnsuggestie: Rivesaltes Tuilé

Torro, Amaretto-crème, appel, kaneel, bastognekoek. € 7,-

Wijnsuggestie: Pedro Ximénez Martin Verástegui

Crema Catalana, sinaasappelijs. € 7,-

Wijnsuggestie: De Muller Moscatel Añejo

Coupe Olijf, drie smaken ijs van het seizoen met slagroom. € 6,50

Wijnsuggestie: wisselend naar de smaken ijs

Tapas dessert, proeverij van dagelijks wisselende nagerechten. € 6,50

Wijnsuggestie: wisselend naar de nagerechten

Queso a la plancha, proeverij van Mediterrane kazen met dadelbrood uit eigen keuken. € 7,-

Wijnsuggestie: proeverij van Port of Pedro Ximénez Pemartín

HUISWIJNEN

Wit / droog	Conde Pinel, Verdejo, Spanje	glas € 4,-	karaf 50 cl. € 14,-	fles € 19,50
Wit / zoet	Mostoduva, frizzante, Italië	glas € 4,-	karaf 50 cl. € 14,-	fles € 19,50
Rood	Conde Pinel, Tempranillo, Spanje	glas € 4,-	karaf 50 cl. € 14,-	fles € 19,50
Rosé / droog	Conde Pinel, Tempranillo, Spanje	glas € 4,-	karaf 50 cl. € 14,-	fles € 19,50
Rosé / zoet	Zinfandel, Turn Stone, US	glas € 4,-	karaf 50 cl. € 14,-	fles € 19,50

WITTE WIJNEN

- Antares - Chardonnay, Chili* - zacht en rijp citrusfruit, lichte houttoets. Glas € 5,- / fles € 23,50
- Montgravet - Sauvignon Blanc, Frankrijk* - verse appel, citrus en exotisch fruit. Glas € 5,- / fles € 23,50
- Castel Firmian - Pinot Grigio, Italië* - fruitig met limoen en frisse zuren. Glas € 5,- / fles € 23,50
- Diorama - Chardonnay, Spanje* - licht romig, smaak van tropisch fruit. Fles € 27,50

RODE WIJNEN

- Quinta Da Espiga - blend, Portugal* - specerijen, kersenfruit en soepele tannines. Glas € 5,- / fles € 23,50
- Rioja Monte Llano - Tempranillo, Spanje* - rijp donker fruit, lichte vanillegeur. Glas € 5,- / fles € 23,50
- Castel Firmian - Marzemino, Italië* - rood fruit met prettige tannines. Glas € 5,- / fles € 23,50
- Diorama - Garnatxa Negra, Spanje* - licht gekruide wijn, gekonfijt fruit. Fles € 27,50

MOUSSERENDE WIJNEN

- Ibis Frizzante - prosecco wit, Italië* - elegant en fris. Glas € 4,50 / fles € 21,-
- Ibis Raboso - prosecco rosé, Italië* - fris, licht rood bosfruit en aardbei en fris. Glas € 4,50 / fles € 21,-
- Mont Marcal Reserva Brut - Cava, Spanje* - zacht, rijk en elegant droog. Fles € 26,50
- Mont Marcal Reserva Rosado - Cava, Spanje* - rijp fruit van kersen en bessen. Fles € 26,50

PORT WIJNEN

- Fonseca special white Port, Portugal* - honing, rozijnen, geroosterde amandelen. Glas € 4,-
- Croft Pink Port Rosé, Portugal* - bessen, kersen, framboos, honing. Glas € 4,-
- Fonseca special Ruby Port, Portugal* - vol en krachtig, rijke fruitige afdronk. Glas € 4,-

TAFELWATER

- Chaudfontaine* - blauw of rood, 1 liter. Fles € 5,-