

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 ajo, in knoflook gemarineerde groene olijven zonder pit uit Italië. € 4,-
- Aceitunas mixtas, gemengde olijven, piment, paprika, knoflook, rozemarijn. € 4,-
- Aceitunas con queso feta, gemarineerde olijven met feta. € 4,-
- Tortilla vegetal, tortilla punten, gegrilde courgette, aubergine, crème van gepofte paprika. (4 st) € 6,-
- Carpaccio, carpaccio van rund, truffelmayonaise, Mahon kaas, rucola, pompoenpitten. € 6,50
- Pincho Ibérico, spiesjes van Iberische runderentrecote, asperge, basilicumcrème, balsamico-ui. (4 st) € 8,-
- Rotolo espinacas, rotolo van omelet, spinazie, bieslookkaas, gerookte zalm, tomatendressing. (4 st) € 7,50
- Pincho atún, spiesjes van tonijn, zwarte sesam, zoete komkommer, wakame, soja-gemberdressing. (4 st) € 9,-
- Rollo de hojas, 'Pata Negra' in bladerdeeg, Provençaalse kruiden, pikante BBQ-dip. € 9,50
- Crujiente, krokant gefrituurde Mahon kaas, serranoham, honing-mosterdsaus, shiso purper. € 7,50
- Caprese, buffelmozzarella, Pomodori tomaat, basilicum, Keltisch zeezout, grove peperolie. € 7,-
- Ensalada mixta, luxe gemengde salade met Mediterrane garnituur, olijfolie extra vergine. € 6,50

2 GANGEN TAPAS MENU

Samengesteld naar de waan van de dag. € 25^{,50}

(prijs per persoon, minimaal 2 personen)

3 GANGEN TAPAS MENU

Samengesteld naar de waan van de dag. € 29^{,50}

(prijs per persoon, minimaal 2 personen)

TOSTADES

Knoflookbroodjes van de grill, belegd met:

Serranoham, tomatentapenade. (4 stuks) € 7,-

Gerookte zalm, guacamole, grove peper. (4 stuks) € 7,-

Pincho, geitenkaas, pistache, honing. (4 stuks) € 8,-

Runderentrecote, balsamico-ui, truffelmayonaise. (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 blauwader kaas 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

Medallón de cerdo, gegrilde varkenshaasmedaillons, pancetta, little gem, chimichurri. (4 stuks) € 9,-

Queso parillo, geitenkaas uit de oven, tijmhoning, notencrunch, gegrilde panini. € 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 zalm, rivierkreeft, dillemayonaise. (4 stuks) € 7,50

Tortilla tirar, Iberisch varken, op lage temperatuur gegaard, krokante tortilla,

BBQ saus. (4 stuks) € 7,50

Croquetas, kroketten van kalfssukade, honing-mosterdmayonaise. (4 stuks) € 7,-

Empanada, pasteitjes, gemarineerde kip, tomatensalsa, zeezout, piri piri saus. (4 stuks) € 7,-

Pita queso, pita uit de oven, Tallegio kaas, groente, gekonfijte rode ui. (4 stuks) € 7,-

Solomillo, roergebakken ossenhaas, groente, truffeljus. € 11,50

El pescado del horno, kabeljauw uit de oven, venkelsalade, gepofte tomaat, pesto. (4 stuks) € 10,50

Nacho di pollo, in nacho's gefrituurde kippendijen, pikante soja-sesamdressing. (4 stuks) € 7,-

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

HOOFDGERECHTEN

Mixed grill, ossenhaas, varkenshaas, kippendij, spare rib, kruidenboter. € 22,50

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

Atún a la parrilla, tonijnsteak van de grill, soja, wakame, wasabi. € 21,50

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

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

Gerechten worden geserveerd met roergebakken groenten, patatas bravas, aioli en Mediterrane salade.

DESSERTS

Tarta Santiago, chocoladetaart, bosbessensaus, vanille-ijs. € 7,-

Wijnsuggestie - Pedro Ximénez Bertola

Torre, Oreo koekjes, aardbeien, kokoscrème, banaan roomijs. € 7,-

Wijnsuggestie - Rivesaltes Tuilé

Tarta de Queso, passievruchten cheesecake, gelei van gin, frambozen dragonijs. € 7,-

Wijnsuggestie - Beerenauslese

Crema Catalana. € 6,50

Wijnsuggestie - Moscatel Añejo

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

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. € 7,50

Wijnsuggestie - proeverij van Port

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,-