



PAN Y PINTXOS

PINTXOS 4

belegde broodjes | keuze van onze vitrine
small sandwiches | have a look at the bar

PAN CON AIOLI 5

barra rustica met aioli
barra rustica with aioli

PAN CON TOMATE 6

getoast barra rustica met tomaat en knoflook
toast coca bread with tomato spread and garlic

JAMON Y QUESO

JAMON IBERICO 12

30 maanden gerijpte ham | 50 gr.
30 months aged pata negra | 50 gr.

SOBRASADA BELLOTA IBERICO 10

typische zachte chorizo uit Mallorca | 50 gr.
typical soft chorizo from Mallorca | 50 gr.

CECINA DE LEON 10

gerookt en gedroogde ham van rundvlees | 50 gr.
smoked and dried beef ham | 50 gr.

TABLA DE EMBUTIDOS 20

selectie van onze vleeswaren
selection of our meats

QUESO MANCHEGO 10

schapenkaas uit La Mancha | 9 mnd | 50 gr.
sheep's cheese from La Mancha | 9 months | 50 gr.

TABLA DE QUESOS 15

kaasplankje van onze selectie Spaanse kazen
cheese platter from our selection of Spanish cheeses

MENU DEL CHEF 52 P.P.

keuze van de chef | per tafel te bestellen
chef's choice | served per table

PAN CON AIOLI 2 KOUDE TAPAS

**

2 WARME TAPAS

**

1 WARME TAPA

tip: patatas bravas + 8

**

DESSERT

kaas i.p.v +5 | *cheese instead +5*

TAPAS DE VERDURAS

ACEITUNAS 4.5

selectie van gemarineerde Spaanse olijven
selection of marinated Spanish olives

HUEVO FRITO 9.5

gefrituurd eigeel met truffel | 2 st.
fried egg yolk with truffle | 2 pcs.

PIMIENTOS DE PADRON 8

groene peppers met zeezout
green peppers with sea salt

CEVICHE APIONABO 13

ceviche van knolselderij met hazelnoot
celeriac ceviche with and hazelnut

REPOLLO PUNTIAGUDO 15

spitskool met paprika vinaigrette en groene kruiden
pointed cabbage with bellpeper vinaigrette

PATATAS BRAVAS 8

met aioli, bravas saus en krokante ui
with aioli, bravas sauce and crispy onion





TAPAS DE PESCADOS

- OSTRAS** 4
oester met sjalottenazijn en citroen
oyster with shallot vinegar and lemon
- CROQUETAS DE GAMBA** 5.5
kroketjes met gamba's | 2 st
croquettes with prawns | 2 pcs
- SARDINAS AHUMADAS** 15
gerookte sardines met ajo blanco en ijs van meloen
smoked sardines with ajo blanco and melon sorbet
- CALAMARES FRITOS** 12
gefrituurde inktvisringen met aioli en citroen
deep-fried squid with aioli and lemon
- ALETA DE RAYA** 18
rogvleugel met gamba en langoustine espuma
stingray with prawn and langoustine espuma

TAPAS DE CARNES

- CROQUETAS DE JAMON** 5.5
kroketjes met jamon iberico | 2 st
croquettes with jamon iberico | 2 pcs
- PASTRAMI DE PATO** 15
eendenborst dungseden met chipotle en venkel
pastrami of duckbreast with chipotle and fennel
- CHISTORRA** 10
bakchorizo met romesco en bieslook
fried chorizo with romesco and chives
- PINTXO ESPECIAL** 12
pintxo met ossenhaas, foie royale en balsamico
pintxo with tenderloin, foie royale and balsamic
- SOLOMILLO IBERICO BELLOTA** 18
haas van Iberico varken met artisjok en lange peper
tenderloin iberico pig with artichoke and longpeper
- CORDERO CONFITADA** 18
zacht gegaarde lamsnek met daslook en groene asperge
slowcooked lamb with wild garlic and green asparagus
- DRY AGED RIBEYE** 35
bereiding ca. 30 min | 250 gr.
preparation approx. 30 min | 250 gr.

POSTRES

- CATANIES BONBONS** 5
geroosterde amandel met praline en cacao
roasted almond with praline and cocoa
- CHURROS** 7.5
met warme chocoladesaus
with warm chocolate sauce
- NARANJA CON PIÑA** 10
sinaasappel mousse met ananas en kokos ijs
orange mousse with pineapple and coconut icecream
- TARTE DE QUESO MANCHEGO** 10
romige cheesecake met blauwe bessen sorbet
creamy cheesecake with blueberry sorbet
- ESPRESSO MARTINI** 12
cocktail met vodka, kahlua en espresso
cocktail with vodka, kahlua and espresso
- TABLA DE QUESOS** 15
kaasplankje van onze selectie Spaanse kazen
cheese platter from our selection of Spanish cheeses