

# Tapas

## Tapas de pescado y mariscos

**Calamares fritos con alioli** 5,50

Gefrituurde inktvisringen met aioli

**Gambas al ajillo** 6,50

Gepelde garnalen in knoflook

**Sardinas a la plancha** 5,50

Gegrilde sardine-filets met grof zeezout en citroen

**Pulpo con salsa verde** 6,50

Gebakken octopus met groene saus

**Bacalao con pimiento y cebolla** 6,50

Ovenschaaltje met kabeljauw

**Boquerones marinada con manzana verde** 4,75

Gemarineerde ansjovis in groene appel

## Tapas de carne

**Dátiles y panceta con Pedro Ximénez** 4,75

Dadels met gerookte spek in een saus van Pedro Ximénez

**Ternera a la Riojana** 6,50

Gestoofd rundvlees in rioja

**Pinchos morunos** 7,50

Moorse lamsspiesjes

**Pinchos de pollo al piri piri** 6,25

Kip piri-piri

**Chorizo al infierno** 5,50

Geflambeerde chorizo

## Tapas vegetarianas

**Tortilla Española** 4,75

Spaanse aardappelomelet

**Pisto manchego** 5,50

Spaanse mix van groentes

**Esferas de queso de cabra y manzana verde con costra de nueces y miel** 5,75

Balletjes van geitenkaas, groene appel met krokante korst van noten en honing

**Alcachofa con cabrales** 4,50

Gevulde artisjokbodems met blauwe kaas

**Queso fresco frito con mermelada de tomate** 6,25

Gefrituurde jonge witte kaas met tomatencompote

**Champiñones al ajillo** 5,25

Gebakken champignons in knoflook

# Platos

## Platos principales / Hoofdgerechten

**Bacalado con papas** 15,50

Kabeljauw met aardappelen

**Cazuela de ternera** 16,50

Ovenschotel van rundvlees

**Tarta de verdura** 11,50

Groentetaart

**Espada de cordero** 15,50

Spies van lamsvlees en groente

**Pulpo a la plancha con  
pimiento verde** 15,50

Gegrilde octopus met paprika en  
groentesaus

**Paella traditional** p.p. 16,50

Traditionele Spaanse rijstschotel (prijs is  
per persoon, vanaf 2 pers, ± 45 min  
bereiding).

**Menu de la casa** p.p. 20,50

Gevarieerd tapasmenu in twee gangen,  
bestaande uit vlees, vis, en vegetarische  
gerechten.

*Minimaal 2 personen 20,50 p.p.*

*Con postre / met dessert 24,50 p.p.*

*Met speciale wensen kan rekening  
gehouden worden.*

## Ensaladas / Salades

**Ensalada de tomate** 9,50

Tomatensalade met cabrales

**Ensalada del dia** 9,50

Salade van de dag.

Vraag ernaar bij de bediening

**Sopa / Soep** 9,50

**Sopa de pescado**

Rijkge vulde vissoep (± 30 min)

**Bijgerechten** 3,50

Keuze uit:

– Patatas con ajoli

– Patatas bravas

– Gemengde salade

– Tomatensalade

– Spaans brood met aioli.

## Denominacion de origen / Herkomst

Jamón serrano (1 jaar gerijpt) 5,00

Jamón ibérico (2 tot 3 jaar gerijpt) 9,00

Queso tres leches semicurado 5,00

Iberico D.O La Mancha

Manchego (schapenkaas uit 5,00

Castilla),

Cabrales (half schaap/koe, 5,00

blauwe schimmelkaas uit Asturias),

Embutidos Iberico (combinatie 14,50  
van ham en kaas)

# Postres

## Postres / Nagerechten

**Quesos de España 9,50**  
**de diferentes regiones, con**  
**el pan de higo**

Een bijzondere selectie van Spaanse kazen uit verschillende regio's, geserveerd met vijgenbrood

**Crema Catalana 6,50**  
Spaanse crème brûlée

**Sorbete de limon con 5,50**  
**salsa de mango**  
Citroensorbet en mango coulis

**Torta Santiago con helado 6,50**  
Amandeltaart met ijs

**Sorbete de coco 5,50**  
Kokosorbet

**Chocolate blanco 5,50**  
Witte chocolade-ijs

**Muerte por chocolate 7,50**  
**con heledo chocolate blanco**

De chocoladedood: Chocoladetaartje met vloeibare kern van pure chocolade en een bolletje witte chocolade-ijs

## Dessertwijnen

**Muscat de Rivesaltes Blanc 4,75**  
(biodynamisch) – Zuid-Frankrijk  
Frisse, zoete witte wijn met heerlijke aroma's van citrusvruchten, exotische vruchten, perzik en abrikoos.

**Pedro Ximénez Cosecha 4,75**  
Montilla - Spanje  
Nectar van vijgen en rijp gedroogd fruit, zijdezacht en soepel in de mond

## Cafés especiales / Koffie

**Café con bombones 4,00**  
Koffie met bonbons

**Café español 7,50**  
Koffie met Licor 43 en slagroom

**Café francés 7,50**  
Koffie met Grand Marnier en slagroom

**Café italiano 7,50**  
Koffie met Frangelico en slagroom

**Café mejicano 7,50**  
Koffie met Kahlua en slagroom

**Irish coffee 7,50**  
Koffie met Jameson en slagroom

**Carajillo 4,00**  
Espresso met een shotje brandy

## Open wijnen

**Braña Vieja Viura** glas 3,90 fles 19,50

Navarra, Spanje – Droge witte wijn. Frisse aroma's van citrusvruchten.

**Errázuriz Estate Series** glas 4,25 fles 23,95

### Sauvignon Blanc

Aconcagua Valley – Een wijn die uitstekend samen gaat met vis, kip en gerechten met schaal- en schelpdieren.

**Braña Vieja Garnacha** glas 3,90 fles 19,50

Navarra, Spanje – Verfrissende, fruitige rosé, met aroma's van rood fruit en de sappige smaak van aardbeien.

**Braña Vieja Tempranillo** glas 3,90 fles 19,50

Navarra, Spanje – Soepele, fruitige en vlezige rode wijn. Spaans karakter, verleidelijk met een impressie van vanille-aroma's.

**Errázuriz Estate Series** glas 4,25 fles 23,95

### Cabernet Sauvignon

Aconcagua & Maipo Valleys – Sappige rode wijn met prettige zuren. Heerlijk in combinatie met biefstuk of lamsgerechten.

**Clos Amador Cava** fles 28,00  
**Brut Rose**

Mooie roze bubbels met intense aroma's van rood fruit en een hint van rozen. Frisse en elegante smaken met tonen van wild fruit, frambozen en kersen. Heerlijk aperitief, maar ook erg lekker bij pure chocolademousse en desserts met rood fruit.

## Luxe Witte wijnen

**Enaria Verdejo** fles 27,50

Rueda, Spanje – Prachtige geuren met authentieke aroma's van de Verdejo druif, gedroogde perzik en venkel.

**Salentein Reserve** fles 31,50

### Chardonnay

Mendoza, Argentinië – Elegant en romig. Vol, rijk en zwoel aroma van vanille, honing, caramel, banaan en rijpe ananas.

## Luxe Rode wijnen

**Ramón Bilbao Crianza** fles 28,50

Rioja, Spanje – Complexe, dieprode wijn met aroma's van zwart fruit, pruimen, sandelhout. De smaak is zwoel met rijpe tannine.

**Salentein Reserve** fles 31,50

### Pinot Noir

Mendoza, Argentinië – Zwoel aroma van zondoorstoofde kersen, vol en mild met kaneel en vanille.

## Espumantes

**Donini Prosecco Frizzante** fles 21,50

Italië – Populaire Prosecco met een aangename zuurgraad en veel fruit. Delicate aroma's met een hint van honing.

**Mionetto Cuvee Frizzante, 20cl** fles 6,90

Licht mousserende wijn gemaakt van de prosecco druif. Ideaal voor bij lichte voorgerechten of als aperitief.

## Licores / Spaanse Likeur

**Licor 43** 4,50

Dóór en door spaans

**Ponche caballero** 4,50

Sinaasappel brandy

**Ponche Kuba** 4,50

Roomlikeur

**Tia Maria** 4,50

Koffielikeur

**Kahlua** 4,50

Koffielikeur met een volle smaak

**Crema Catalana melody** 4,50

Heerlijk zoet drankje

**Ron miel** 4,50

Indiase Honingum

## Brandy

**Torres 10** 4,00

Imperial brandy

**Sorbrano** 4,00

Scherpe sherry

**Carlos 1** 4,50

Zacht en vol van karakter

**Cardenal Mendoza** 4,50

Unieke Spaanse brandy op leeftijd

## Ron / Rum

**Havana club 3 ans** 4,50

Subtiel en soepel

**Havana club 7 ans** 4,50

Zeven jaar oude rum

**Havana club reserva** 4,50

Cubaanse trots

**Mayers** 4,00

Jamaican Dark Rum

**Bacardi** 4,00

's Werelds meest favoriete rum

## Likeur

**Grand Marnier** 4,25

Sinaasappel brandewijn

**Cointreau** 4,25

Een soort triple sec likeur

**Amaretto** 4,25

Een zoete likeur met amandelsmaak

**Gin** 4,25

Vergist graanbeslag

**Smirnoff** 4,25

Uit tarwe, gerst, rogge en aardappel

**Sambuca** 4,25

Anijslikeur

**Grappa** 4,25

Destilaaat uit restanten van druiven

**Tequila** 4,25

Destillaat uit suikerriet

**Cachaca** 4,25

Braziliaanse Geest

**Calvados** 4,50

Destilaaat van appelcider

**Martell** 4,50

Cognac

**Frangelico** 4,00

Hazelnoot, cacao en vanillebessen

**Campari** 4,00

een drank op basis van witte en rode

wijnen en bittere kruiden

**Pitu** 4,50

Destillaat uit suikerriet

## Especiales

**Cocktails** – Zie ons bord voor een selectie aan cocktails

## Sangría

Glas 3,50

Halve liter 12,50

Hele liter 23,00