

LA CAZUELA

Méditerranée

VOORGERECHTEN

| | |
|--|-----------|
| Farfalle salade al pesto: op een bedje van rucola met pijnboompitten en halfgedroogde tomaten en bocconcino. eventueel als hoofdgerecht vegetarisch, met gambas of kip | 10 + 5 |
| Zalmsalade: gerookte zalm met lente-uien, rucola en zwarte olijven op een bedje van dunne plakken sinaasappel. | 12 |
| Chefs soep | 6 |
| Vegetarische tomatensoep met krokante piadina en mais | 6 |
| Gegratineerde Sint Jacobsschelpen | 12 |
| Gegrilde geitenkaas met gecarameliseerde uien en tomatenjam | 8 |
| Rosbief met tartaarsaus | 12 |
| Ravioli al funghi met wilde paddenstoelensaus en truffelolie | 9 |

TAPAS

| | | | |
|--|---|---------------------------------------|---|
| Jamon Serrano 1 jaar gerijpt | 5 | Tortilla Española | 5 |
| Manchego 1 jaar gerijpt | 5 | Croquetón de jamon y pimiento verde | 5 |
| Boquerones marinados | 5 | Pulpo a la Gallega | 8 |
| Pintxo de Morcilla, typische Spaanse worst met gecarameliseerde uien | 6 | Patatas bravas | 4 |
| Salpicon de mejillones | 7 | Albondigas con salsa de almendra | 6 |
| Salmorejo de Andalucia | 5 | Carrilladas de cerdo al Pedro Ximenez | 8 |
| Pimientos de Padron "¡unos pican y otros no!" | 5 | | |

LA CAZUELA

Méditerranée

HOOFDGERECHTEN

| | |
|---|--------|
| Polenta pasticciata met wilde paddenstoelen | 16 |
| Tagliatelle alla Sanremese tomatensaus, groenten en basilicumpesto | 16 |
| Lamskoteletten met pistache, honing en rozemarijnsaus | 24 |
| Sukadelap met huispuree, seizoensgroenten en portboter | 23 |
| Gestoofde koontjes met Pedro Ximenez saus | 22 |
| Vis Cazuela div. vissoorten, krieltjes, asperges en haricots verts gekookt in saffraanbouillon | 23 |
| Gegrilde heek met huispuree, seizoensgroenten en salsa verde | 22 |
| Gegrilde tijgergambas met boerenbrood en seizoensgroenten | 24 |
| Tapasmenu: gevarieerd tapasmenu in twee gangen, bestaande uit vlees, vis en vegetarische gerechten: | |
| twee gangen | 26 |
| met dessert | 30 |
| vanaf twee personen. | |
| Paella tradicional (min. 45 minuten, minimaal twee personen). | p.p 19 |

Vraag ook naar onze dagschotel.

LA CAZUELA

Méditerranée

HUISGEMAAKT DESSERT

| | |
|--|---|
| Tiramisu | 7 |
| Bonnet chocoladeflan met amarettokoekjes | 7 |
| Citroenmousse met mascarpone | 7 |
| Crème brûlée | 7 |
| Sorbetijs | 6 |

DESSERTWIJNEN

| | |
|---|------------|
| Muscat de Rivesaltes Blanc (biodynamisch) – Zuid-Frankrijk Frisse, zoete witte wijn met heerlijk aroma van citrusvruchten, exotische vruchten, perzik en abrikoos. | per glas 5 |
| Pedro Ximénez Cosecha Montilla - Spanje Nectar van vijgen en rijp gedroogd fruit, zijdezacht en soepel in de mond. | per glas 5 |

CAFÉS ESPECIALES

| | | | |
|--|------|--|------|
| Café con bombones Koffie met bonbons | 4,50 | Café Mejicano Koffie met Kahlua en slagroom | 7,50 |
| Café Francés Koffie met Grand Marnier en slagroom | 7,50 | Carajillo Espresso met een shotje brandy | 4 |
| Café Español Koffie met Licor 43 en slagroom | 7,50 | Irish coffee Koffie met Jameson en slagroom | 7,50 |
| Café Italiano Koffie met Frangelico en slagroom | 7,50 | | |

LA CAZUELA

Méditerranée

RODE WIJNEN

| | | |
|--|--------|---------|
| Braña Vieja Tempranillo / Navarra - Spanje Soepele, fruitige en vlezige rode wijn. Spaans karakter, verleidelijk met een impressie van vanille-aroma | glas 4 | fles 21 |
| Epicuro Nero d'Avola Volle krachtige wijn uit Sicilië. Gemaakt van 80% Nero d'Avola met daarbij 20% Syrah. Smaak met aroma van kersen en kruiden | glas 5 | fles 28 |
| Eloy Escudero Roble Cosecha 100% Tempranillo Ribera del duero Mondvullend met een mooie zuurgraad en zachte tonen. Bijna karmozijn rood van kleur | glas 6 | fles 32 |
| Ramón Bilbao Crianza / Rioja – Spanje Complexe, dieprode wijn met aroma van zwart fruit, pruimen, sandelhout. De smaak is zwoel met rijpe tannine | | fles 34 |

WITTE WIJNEN

| | | |
|--|--------|---------|
| Braña Vieja Viura / Navarra - Spanje Droge witte wijn. Frisse aroma van citrusvruchten | glas 4 | fles 21 |
| Ventozela Vinho Verde Loureiro / Arintho / Pederna Frisdroge witte wijn met exotisch fruit en citrus geuren, een kleine tinteling | glas 5 | fles 28 |
| Enaria Verdejo / Rueda – Spanje Prachtige geuren met aroma van de Verdejo druif, gedroogde perzik en venkel | glas 6 | fles 32 |

ROSÉ

| | | |
|---|--------|---------|
| Braña Vieja Gamacha / Navarra - Spanje Verfrissende, fruitige rosé, met aroma van rood fruit | glas 4 | fles 21 |
| Chateau Mentone Rosé biologisch. Op en top Provence! Een frisse en vooral droge rosé met fris rood fruit en witte bloesem. Heerlijk met schaaldieren en Mediterrane gerechten | | fles 31 |

LA CAZUELA

Méditerranée

BRANDY

| | |
|---|------|
| Torres 10 (Imperial brandy) | 5,50 |
| Soberano (sherry, scherp) | 4 |
| Carlos 1 (zacht en vol van karakter) | 5,50 |
| Cardenal Mendoza (de unieke Spaanse brandy op leeftijd) | 6 |
| Calvados (destillaat van appelcider) | 5,50 |
| Martell (cognac) | 5,50 |

RON

| | |
|--|------|
| Havana club 3 años (subtiel en soepel) | 5 |
| Havana club 7 años (7 jaar oud) | 5,50 |
| Havana club reserva (Cubaanse trots) | 6 |

LICORES

| | | | |
|---|------|--|------|
| Licor 43 (door en door Spaans) | 4,50 | Frangelico | |
| Tia Maria (koffielikeur) | 4,50 | (hazelnoot, cacao en vanillebessen) | 4 |
| Kahlua (koffielikeur met een volle smaak) | 4,50 | Campari (een drank op basis van | |
| Grand Marnier (sinaasappel brandewijn) | 5 | witte en rode wijnen en bittere kruiden) | 4 |
| Cointreau (een soort triple sec likeur) | 4 | Pitu (distillaat van suikerriet) | 4 |
| Amaretto (een zoete likeur | | Pacharán | |
| met amandelsmaak) | 5 | (likeur van gefermenteerde pruimen) | 4 |
| Gin (vergist graanbeslag) | 4 | Limoncello | |
| Smirnoff (vodka gestookt uit aardappelen) | 4 | (Italiaanse alcoholische citroendrank) | 4 |
| Sambuca (anijslikeur) | 4 | Pernod (distillaat van anijs) | 5 |
| Grappa (distillaat van restanten van druiven) | 4 | Jack Daniel Tennessee distillery | 6,50 |
| Tequila (suikerriet) | 4 | Glenfiddich Winterstorm | 7 |