

# LA CAZUELA

Méditerranée

LUNCH (12.00 - 15.00 UUR)

## Broodgerechten

Bocadillo Serrano ham met geraspte tomaten en extra vierge olijfolie	8
Crostini met ricotta, pastrami, verse vijgen en noten met aceto balsamico	9
Crostini bruschetta	6
Tosti Monte Cristo: tosti met ham en kaas, poedersuiker en cranberryjam	10
Brioche met verse spinazie, pastrami, zacht gekookt ei en Hollandaisesaus	9

## Soep en salades

Salade van blauwe kaas, peer, walnoten en huisdressing	10
Caprese di burrata	12
Chefs soep	6

## Warme hoofdgerechten

Tagliatelle alla sanremese: <i>tagliatelle met tomatenroomsaus en basilicumpesto</i>	16
Secreto Iberico: <i>gemarmerd Ibericosteak met aardappelpuree en seizoensgroenten</i>	22
Thon avec des trompettes de la mort: <i>gegrilde tonijnsteak met aardappelpuree en doodstrompet paddenstoelen</i>	24

## Om samen te delen

Jamon Serrano	5
Manchego: schapenkaas uit Castilla met kweepeer	6
Pimientos de Padron: Spaanse pepers	5
Calamares fritos: gefrituurde inktvisringen	6
Boquerones marinados: gemarineerde ansjovis	5
Patatas bravas	4

Zie de dinerkaart voor de desserts.

# LA CAZUELA

## Méditerranée

### VOORGERECHTEN / TAPAS

Gegrilde Sint Jakobsschelpen met doperwtenspuree en citroenschuim	12	Voulovant de sobrasada Iberico <i>Pastei gevuld met gepekeld worst</i>	7
Antipasti mix	10	Boquerones fritos <i>Vers gefrituurde ansjovis</i>	6
Ravioli al funghi <i>Ravioli met wilde paddenstoelensaus en truffelolie</i>	10	Solomillo Iberico al whisky <i>Varkenshaas met whiskysaus</i>	8
Insalata di fichi e formaggio di capra <i>Spinaziesalade met vijgen, gegrilde geitenkaas en walnoten met een reductie van Pedro Ximenez</i>	12	Pollo al Cabrales <i>Kip in Cabralessaus</i>	6
Pompoensoep met gegrilde zalm, eventueel vegetarisch	8	Berejenas a la miel <i>Auberginefrietten met melasse</i>	5
Chefs soep	6	Patatas bravas <i>Gefrituurde krieltjes met pikante tomatensaus en aioli</i>	4
Jamon Serrano <i>Serranoham 1 jaar gerijpt</i>	5	Pimientos del piquillo relleno de gambas <i>Gevulde paprikapuntjes met gambas</i>	8
Boquerones <i>Gemarineerde ansjovis</i>	5	Pimientos de Padron <i>Spaanse pepers</i>	5
Manchego con membrillo <i>Schapenkaas met kweepeer</i>	6	Calamares fritos <i>Gefrituurde inktvisringen</i>	6
Tortilla de patatas con queso <i>Aardappelomelet met paprika en gegratineerde kaas</i>	6	Ajo blanco <i>Koude amandelsoep met knoflook en druiven</i>	6

# LA CAZUELA

## Méditerranée

### HOOFDGERECHTEN

Tagliatelle alla sanremese <i>Tagliatelle met tomatenroomsaus en basilicumpesto</i>	16
Risotto al Barolo <i>Risotto bereid met Barolo, koningsoesterzwam en Parmezaanse kaas</i>	18
Gegrilde groenten (dagelijks wisselend)	15
Thon avec des trompettes de la mort <i>Gegrilde tonijnsteak met aardappelpuree, gegrilde groenten en doodstrompet paddenstoelen</i>	24
Bacalhau à brás <i>Geplukte kabeljauw met aardappel, ei en saffraan</i>	20
Confit de canard <i>Gekonfijte eendenbout met aardappelpuree, gegrilde groenten en demi-glacesaus</i>	21
Lamskoteletten met aardappelpuree, gegrilde groenten en honingrozemarijnsaus	24
Secreto Iberico <i>Gemarmerde Ibericosteak met puree en gegrilde groenten</i>	22
Paella tradicional (min. 45 minuten, minimaal twee personen)	p.p. 19
Tapasmenu: gevarieerd tapasmenu in twee of drie gangen, bestaande uit vlees, vis en vegetarische gerechten:	
• twee gangen	26
• met dessert	30

Tapasmenu te bestellen voor minimaal 2 personen, ook het vegetarisch menu.

# LA CAZUELA

## Méditerranée

### HUISGEMAAKT DESSERT

Crema al limone e mascarpone con lamponicroccanti <i>Citroenmousse met een crumble van koekjes, mascarpone en gedroogde krokante frambozen</i>	7
Tarta de Santiago con helado de canela <i>Traditionele amandeltaart uit Santiago de Compostella met kaneelijs</i>	8
Panna cotta al cioccolato <i>Typisch dessert uit het hart van Italië met chocola en frambozensaus</i>	7
Kaasplateau	10
Limoncello	5
Crème brûlée	7
Dessert van de week	

### DESSERTWIJNEN

Muscat de Rivesaltes Blanc ( <i>biodynamisch - Zuid-Frankrijk</i> ) Frisse, zoete witte wijn met heerlijk aroma van citrusvruchten, exotische vruchten, perzik en abrikoos	per glas 5
Pedro Ximénez Cosecha ( <i>Montilla - Spanje</i> ) Nectar van vijgen en rijp gedroogd fruit, zijdezacht en soepel in de mond	per glas 5
Port ( <i>Late Bottled Vintage</i> )	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

### 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	Grappa (distillaat van restanten van druiven)	4
Tia Maria (koffielikeur)	4,50	Tequila (suikerriet)	4
Kahlua (koffielikeur met een volle smaak)	4,50	Frangelico (hazelnoot, cacao en vanillebessen)	4
Grand Marnier (sinaasappel brandewijn)	5	Campari (een drank op basis van witte en rode wijnen en bittere kruiden)	4
Cointreau (een soort triple sec likeur)	4	Pitu (distillaat van suikerriet)	4
Amaretto (een zoete likeur met amandelsmaak)	5	Pernod (distillaat van anijs)	5
Gin (vergist graanbeslag)	4	Jack Daniel Tennessee distillery	6,50
Sambuca (anijslikeur)	4	Glenfiddich Winterstorm	7