

# Tapas MENU

## Koude gerechten

---

<b>Zuurdesem brood</b> Aioli, basilicumolie	5.5
<b>Olijven</b> Met ansjovis	5
<b>Dolmas</b> Wijnbladeren met rijst en kruiden	6.5
<b>Boquerones</b> Ansjovis in het zuur met knoflook	5.5
<b>Salade caprese</b> Romatomaat, buffelmozzarella, basilicum	7.5
<b>Griekse salade</b> Tomaat, komkommer, paprika, ui, feta, olijf	7
<b>Carpaccio truffel</b> Met eendenlever +€5,-	9.5
<b>Vitello Tonnato</b> Kalfslende met tonijnmayonaise en kappertjes	9.5
<b>Gravad lax</b> Rauwe zalm met mosterd-dille en mascarpone	9.5
<b>Sashimi van tonijn</b> Yuzu-soya en furikake	10

---

## Menu's & arrangementen

---

### Menu van de chef 35 p.p.

*Laat u verrassen met een menu van de chef! Diverse tapas worden geserveerd aan uw tafel, met uw wensen rekening gehouden.  
(Alleen per tafel te bestellen, va. 2 personen)*

### Wijnarrangement 20 p.p.

Selectie van 3 mooie wijnen uit de wijnkaart

### Wijnarrangement 25 p.p.

Selectie van 3 luxe wijnen incl champagne

### Bierarrangement 20 p.p.

Selectie van 3 speciaalbieren

## Kazen & Vleeswaren

### Pata Negra

17

Achterham van Iberisch scharrelvarken 48+

### Vleeswarenplank

13

Worst, Dolce zero en Paleta Iberico

### Dolce Zero

10

Gedroogde runderlende met koffie & cacao

### Terrine eendenlever

10

Met rum-dadel compote & toast

---

### Kaasplankje

10

3 kazen gecombineerd

### Burrata

10

Buffelmozzarella met room

## Vis en Vlees

<b>Bacalao krokettjes</b> Gefrituurde ansjovisjes	7.5	<b>Gehaktballetjes</b> Met tomatensalsa	7.5
<b>Calamares</b> Gepaneerde inktvis met citroen	8.5	<b>Dadels in spek</b> Spek van de Lindenhoff en gevuld met amandel	7
<b>Garnalen</b> Gebakken in knoflookboter	8.5	<b>Procureur Iberico</b> Geserveerd met Jus van Pata Negra	13
<b>Lamskotelet</b> Nieuw-Zeelands lam	8 p.st	<b>Pollo Frito</b> Met saus van rode peper en lente-ui	7.5
<b>Serranohamkrokettjes</b>	7.5	<b>Chorizo</b> Spicy gebakken	7

## Vegetarisch en vegan hapjes

<b>Groentekroktjes</b> veganistisch	7	<b>Geitenkaas</b> Gegratineerd met honing & pijnboompitten	7.5
<b>Sperziebonen Tempura</b> honing-mosterd	7	<b>Geroosterde paprika</b> Gevuld met paella rijst	6
<b>Patatas bravas</b> Aïoli	6	<b>Quesadilla</b> Met paddestoel en guacamole	9
<b>Pimientos de padron</b> Gefrituurde pepers met grof zeezout	7.5	<b>Gegrilde aubergine</b> mozzarella, ansjovis, tomaat	9

## Desserts

<b>Crème brûlée</b> Geserveerd met vanille-ijs	9.5
<b>Cheesecake</b> Geserveerd met aarbeien en sorbetijs van aardbei	9.5
<b>Hemelse modder</b> Geserveerd met choco-lolly en choco-ijs	9.5
<b>Helado del cielo</b> 2 bolletjes met seizoensfruit	9.5
<b>Kaasplankje</b>	10
<b>Tiramisu</b>	8

## Dessertdranken

<b>Moscatel Hechizo</b>	7
<b>Pedro Ximenez Hechizo</b>	7
<b>Port Ramos Pinto</b>	7
<b>Port Ramos Pinto 10 YR</b>	12
<b>Port Ramos Pinto 20 YR</b>	15
<b>Port Ramos Pinto 30 YR</b>	20
<b>Limoncello</b>	7
<b>Espresso Martini</b>	10

## Koffie & Thee

<b>Koffie/espresso</b>	3
<b>Dubbele espresso</b>	4,5
<b>Capuccino</b>	3,5
<b>Latte Machiatto</b>	4
<b>Flat white</b>	4
<b>Thee</b>	3
<b>Mint/gember thee</b>	4,5
<b>Special coffee</b> Koffie & likeur, geslagen room	10