

POSTRES

Torrijas: Spaans wentelteefje met 9.50
Eucalyptushoning & room van speculaas
Spanish brioche with honey of eucalyptus & ginger bread cream

 Lekker met een glas Pedro Ximénez!

Flan de coco: Spaanse kokospudding 9.50
met bosvruchtencoulis
Spanish coconut pudding with forest fruit coulis

 Lekker met een glas Moscatel!

Affogato: kaneelijs met Frangelico 8.00
likeur & espresso
Cinnamon ice cream with Frangelico liquor & espresso

Tabla de quesos: drie soorten kaas 15.00
cheeseboard: *three types of cheese*

 Lekker met een glas port!



LEKKER BIJ
DE KOFFIE

Chocotruffel 3.75
Turrón 4.00



OM MEE TE BEGINNEN..

Drie oesters met vinaigrette	12.00
<i>Three oysters with vinaigrette</i>	
🍷 Gezouten amandelen uit Valencia en olijven	7.50
<i>Salted almonds from Valencia and olives</i>	
Jamón Ibérico de cebo 50 gram	13.50
..... 80 gram	21.00
🍷 Tabla de quesos: drie soorten kaas	15.00
<i>Cheese board: three types of cheese</i>	
🍷 Pan con alioli	6.00
<i>Bread with alioli</i>	
🍷 Pan con tomate: geroosterd kristalbrood met Coeur de Boeuf tomaat & knoflook	8.00
<i>Toasted cristal bread with Coeur de Boeuf tomato and garlic</i>	
Croquetas de jamón	10.00
Croquetas de bacalao	10.00
🍷 Croquetas de shi-take	10.00
Trio de gildas: drie stokjes met olijven, gepikkelde pepers, ansjovis, boquerones & rib-eye	12.00
<i>Three skewers with olives, pickled peppers, anchovies, boquerones and rib-eye</i>	

PARA PICAR

Albóndigas; Gehaktballetjes in een saus van paddenstoelen	14.00
<i>Meatballs in mushroom sauce</i>	
Gambas al ajillo: in knoflookolie & rode peper	15.00
<i>Shrimp in garlic oil & red pepper</i>	
🍷 Pimientos de padrón	8.00
<i>Small green fried peppers</i>	
🍷 Patatas bravas	7.50
<i>Fried potatoes with bravas sauce</i>	
Carpaccio de gamba blanca de Huelva	18.00
<i>Carpaccio of shrimps from Huelva</i>	
Twee mergpijpjes met steak tartaar	16.00
<i>Two marrow bones with beef tartare</i>	
🍷 Asperges in tempura met een saus van manchego kaas	14.00
<i>Asparagus in tempura with a sauce of manchego cheese</i>	

RACIONES

Galicische schelpjes met witte wijn en rode peper	18.00
<i>Galician-style clams with white wine and chili</i>	
Zalmfilet met gekarameliseerde wortel & een vissaus	18.00
<i>Salmon filet with caramelized carrots & fish sauce</i>	
Eendenborstfilet met gele biet & een saus van sinaasappel (200 gram)	21.00
<i>Duck breast filet with yellow beetroot & sauce of oranges (200 gram)</i>	
Dry aged rib-eye nigiri:	16.00
Paella rijst met gemarineerde rib-eye	
<i>Dry aged rib-eye nigiri: paella rice with marinated rib-eye</i>	
Gekonfijte Ibérico varkenswang met een loempia gevuld met appel, peer & bourbon	16.00
<i>Candied Ibérico pork cheek with a spring roll filled with apple, pear and bourbon</i>	
🍷 Artisjok met een tapenade van zongedroogde tomaten en truffel kaas	14.00
<i>Artichoke with a tapenade of sun-dried tomatoes and truffle cheese</i>	
🍷 Risotto met paddenstoelen	14.00
<i>Risotto with mushrooms</i>	
🍷 Licht pikante Aziatische aubergine salade	12.50
<i>Lightly spiced Asian eggplant salad</i>	

CHEFS FAVOURITES

Gegrilde pulpo met een puree van truffelaardappel & chorizo crumble (190 gram)	28.00
<i>Grilled pulpo with truffle potato purée & crumble of chorizo</i>	
Rib-eye, 48 dagen dry aged met chimichurri (400 gram)	75.00
<i>Rib-eye, 48 days dry aged with chimichurri (400 gram)</i>	

