

Para empezar

Om te beginnen • Pour commencer

	€		€
Filetes de anchoa marinadas con ajo y perejil	12	Gambas al ajillo	16
<i>Ansjovisfilets gemarineerd met knoflook en peterselie</i>		<i>Scampipannetje met look</i>	
<i>Les filets d'anchois marinés à l'ail et persil</i>		<i>Cassolette de scampis à l'ail</i>	
Pimientos del Piquillo relleno del día	16	Gambas a la plancha con sal y pimentón	18/36
<i>Gevulde pimientos del Piquillo (geroosterde paprika)</i>		<i>Gegrilde gambas met grof zout en zachte paprika</i>	
<i>vulling van de dag</i>		<i>Gambas grillées au gros sel et paprika doux</i>	
<i>Les pòivrons de Piquillos farcis du jour</i>		Pulpo a la gallega	16
Jamón Ibérico Pata Negra 24 meses	18	<i>Octopus op de wijze van Galicië</i>	
<i>Iberische ham Pata Negra 24 maanden</i>		<i>Poulpe à la Gallega</i>	
<i>Jambon Ibérique Pata Negra 24 mois</i>		Calamares fritos con salsa alioli	16
Surtido de embutidos Ibérico	18	<i>Frituur van calamares met looksaus</i>	
<i>Assortiment van Iberische charcuterie</i>		<i>Calamars frits sauce aioli</i>	
<i>Assortiment de charcuteries Ibérique</i>		Chipirones en su tinta	15
Duo de lomo y Pata Negra Ibérico	20	<i>Kleine inktvis in eigen inkt</i>	
<i>Duo van Pata Negra en lomo (Iberische lendestuk)</i>		<i>Petits calamars à l'encre</i>	
<i>Duo de lomo et Pata Negra ibérique</i>		Chipirones a la plancha	15
Jamón Ibérico Pata Negra de bellota 36 meses	25	<i>Kleine inktvis gegrilde</i>	
<i>Iberische ham Pata Negra de bellota 36 maanden</i>		<i>Chipiron à la plancha</i>	
<i>Jambon Iberique Pata Negra de bellota 36 mois</i>			
Chorizo dulce asado con sidra Asturiana	15		
<i>Geroosterde zoete Chorizo met cider van Asturia</i>			
<i>Chorizo doux rôti au cidre des Asturies</i>			

Nuestra carta de alergenios está disponible
Onze kaart met allergenen is ter beschikking
Notre carte d'allergènes est à votre disposition



La cocina es un Arte y todo Arte requiere paciencia
De keuken is een Kunst en iedere Kunst vraagt geduld
La cuisine est un Art et tout Art demande patience

Para continuar

Om te volgen • Pour continuer (* min. 2 pers)

	€		€
Paella mixta pollo y mariscos <i>Paella met gevogelte en zeevruchten</i> <i>Paella mixte de volaille et fruits de mer</i>	*22	Dorada al horno con alcaparras y Albariño <i>Geroosterde dorade met kappertjes en Albariño</i> <i>Daurade Royale rôtie aux câpres et albariño</i>	24
Paella de Verduras <i>Vegetarische Paella</i> <i>Paella végétarienne</i>	*20	Filetes de lubina a la plancha con puré de calabacin <i>Gegrilde zeebaars filet met courgette puree</i> <i>Filets de bar à la plancha purée de courgettes</i>	25
Paella de pescado y mariscos <i>Paella met vis en zeevruchten</i> <i>Paella de poisson et fruits de mer</i>	*24	Solomillo Ibérico Pata Negra con lentejas y chorizo <i>Iberisch Filet pure Pata Negra met linzen en chorizo</i> <i>Filet pure ibérique Pata Negra aux lentilles et chorizo</i>	25
Fideuá de gambas, calamares y mariscos <i>Noedels met garnalen, calamares en zeevruchten</i> <i>Nouilles aux crevettes, calamars et fruits de mer</i>	*22	Filet Mignon de Buey con salsa elegia (250gr) <i>Rundvlees Filet mignon saus naar keuze</i> <i>Filet mignon de boeuf sauce au choix</i>	24
Arroz negro con chipirones y salsa alioli <i>Zwarte rijst met kleine inktvisjes en aiolisaus</i> <i>Riz noir aux petits calamars sauce aioli</i>	*22	Entrecot de Buey Angus con salsa a elegir (300gr) <i>Angus Entrecote van rundvlees saus naar keuze</i> <i>L'entrecôte de boeuf Angus sauce au choix</i>	28
Zarzuela de pescado y mariscos <i>Zarzuela met vis en zeevruchten</i> <i>Zarzuela de poissons et fruits de mer</i>	26	Brazuelo de cordero salteado con ajo y Jerez <i>Gebakken lamscarré met look en Sherry</i> <i>Carré d'agneau poêlé à l'ail et Jerez</i>	28
Filete de emperador a la plancha, ajo y aceite de oliva <i>Gegrilde zwaardvis met olijfolie, knoflook en citroen</i> <i>Filet d'espardon grillé huile d'olive, ail et citron</i>	24	Chuletitas de cordero a la plancha con hierbas del sur <i>Gegrilde lamskoteletjes met zuiderse kruiden</i> <i>Côtes d'agneau grillées aux herbes du sud</i>	28

Salsas a elegir • Saus naar keuze • Sauces au choix

Cabrales, Pimiento verde

Cabrales, Groene peper saus • Cabrales, Poivre vert crème

Para terminar

Om te eindigen • Pour finir

€

Crema catalana

Catalaanse crème brûlée • Crème brûlée à la catalane

8

Helado de moca con turrón de Alicante

Mokkaroomijs met turrón van Alicante • Glace moka au turrón d'Alicante

8

Duo de sorbete a elegir

Sorbet duo naar keuze • Duo de sorbets aux choix

8

Helado de moca con pasas sol y sombra

Mokkaroomijs met droge rozijntjes sol y sombra • Glace moka aux raisins secs sol y sombra

8

Helado de vainilla con cerezas Riojana

Vanilleroomijs met Riojana kersen • Glace vanille aux cerises Riojana

8

Café helado de la casa

IjsKoffie van het huis • Café glacé de la maison

8

Plato queso Manchego curado

Kaasbord van Manchego curado • L'assiette de fromage Manchego curado

10

Moëlleux de chocolate helado de vainilla y salsa de frambuesa

Chocolade moëlleux vanilleroomijs en frambozencoulis • Moëlleux au chocolat glace vanille et coulis de framboise

9

