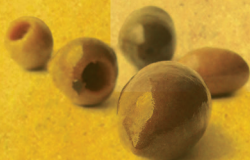


Vitrina



1. Pan con alioli *Vers stokbrood met een traditionele knoflooksaus* 3,50*
2. Pan con pasta de aceitunas *Warm sesambrood met olijven tapenade* 3,65*
3. Pan con mozzarella y pesto *Tomatenbroodjes met mozzarella en pesto* 5,55*
4. Ensalada de alcachofas *Artisjoksalade met asperges en champignons* 3,95*
5. Ensalada de atún *Tonijnsalade met fijngesneden groenten* 3,95
6. Ensalada mixta *Salade van ijsbergsla, ui, komkommer en tomaat met knoflookdressing* 3,95*
8. Pan tostado con tomate y cebolla *Geroosterd brood met verse tomaat en ui* 4,95*
9. Aceitunas *Huisgemarineerde Spaanse olijven* 2,95*
10. Queso Manchego *Jonge schapenkaas uit de welbekende regio La Mancha* 4,65*
11. Jamon Serrano *Serrano ham, 18 maanden gerijpt* 6,95
12. Tabla Quepasa (2pers.) *Mix van Serranoham, Manchegokaas, geroosterd brood met verse tomaat, ui en huisgemarineerde olijven* 12,95



Sopas y vegetariano

16. Sopa de tomate *Tomatensoep met 'n scheutje room* 3,95*
17. Sopa de pescado *Huisgemaakte vissoep* 5,95
18. Papas fritas *Gefrituurde aardappeltjes met een heerlijk knoflooksausje* 3,25*
19. Papas Canarias *Gefrituurde aardappeltjes met een licht pikant paprikasausje* 3,50*
20. Tortilla Española *Huisgemaakte Spaanse aardappel omelet* 3,95*
21. Queso de Cabra *Geitenkaasje met walnoten en honing, uit de oven* 4,95*
22. Camembert Frito *Gefrituurde Camembert met jam* 5,50*
23. Pasta al ajo *Pasta met knoflook en Spaanse peper* 4,95*
24. Champiñones a la crema *Champignons in knoflook roomsaus* 3,95*
25. Champiñones al ajillo *Champignons gebakken in knoflook en Spaanse pepers* 3,95*
26. Verduras gratinadas *Verse gegratineerde groenten uit de oven* 5,50*

pescado

28. Calamares a la Andaluza *Vers gefrituurde inktvisringen* 5,95
29. Salmon a la plancha *2 stukjes zalmfilet van de bakplaat* 5,95
30. Gambas al pill-pill *Garnalen gebakken in knoflookolie met verse Spaanse pepers* 7,35
31. Cazuela de marisco *Garnalen en mosselen in een pikante wittewijnsaus* 6,95
32. Gambas al Palini *Drie grote ongepelde gambas van de bakplaat, met zeezout* 8,95
33. Gambas Bachata *Roergebakken gepelde gambas in knoflook-roomsaus* 7,85
34. Lubina a la parrilla *Zeebaarsfilet van de grill* 5,95
35. Vieras a la plancha *3 Coquilles van de bakplaat met huisgemaakte dressing* 9,50

carne

37. Picaña con pera *Gegrilde Picaña (rund) van de grill met gekarameliseerde peren (Braziliaans spec.)* 7,95
38. Jamon Serrano con verdura *Serranoham met Sugarsnaps* 5,95
39. Brochetas de pato *2 spiesjes van eendenborstfilet met rode portsaus* 8,50
40. Lomo a la plancha *Gemarineerde varkensfilet van de bakplaat op brood* 5,95
41. Albóndigas con salsa tomate *Huisgemaakte gehaktballetjes in tomatensaus* 4,95
42. Chuletas de cordero *3 French racks lamskoteletjes van de bakplaat met honing-tijmdressing* 9,95
43. Costillitas de cerdo *Spareribs met een Spaans sausje* 5,75
44. Solomillo aliñado *Gemarineerde ossenhaas in rode wijnsaus* 8,95
45. Pollo Catalana *Stukjes kipfilet in tomatensaus met paprika en ui* 5,95
46. Pollo al ajillo *Gebakken kippendijen met knoflook* 5,45
47. Pincho de pollo *Spies van gemarineerde kipfilet met een pikant sausje* 4,95
48. Pinchos de cordero *2 spiesjes van lamshaas met een honing-tijmsaus* 8,95

*= Vegetarisch gerecht

postres

50. Crema Catalana *Traditioneel Spaans dessert met een gekaramelliseerd laagje* 4,25
51. Tarta chocolate *Chocoladetaart met hazelnoten overgoten in vanillesaus* 3,95
52. Tarta de queso *Huisgemaakte Monchou taart met frambozensaus* 4,55
53. Churros con salsa chocolate *Gefrituurde luchtige deegstengels met chocoladesaus* 3,50

Wij maken geen gebruik van kant-en-klare producten.