

¡Buenas tardes señores!

Entrantes

1	Tapenades	4,25
	brood met tomaten confiture en geitenkaas tapenade	
2	Olivas con chili	4,25
	groene en zwarte olijven met stukjes Spaanse rode peper	
3	Pan con allioli	3,75
	brood met aioli	
4	Pan con tomate	3,75
	geroosterd brood bedekt met tomaat, olijfolie, knoflook en peterselie	
5	Pan	3,50
	brood met olijfolie en grof zeezout	

Embutidos y jamónes

6	Jamón Ibérico 100 gramos, para dos	13,00
	dé ham van het beroemde Pata Negra varken, voor 2 personen	
7	Jamón Ibérico 50 gramos	7,00
	dé ham van het beroemde Pata Negra varken	
8	Tostada con hígado de pato	5,25
	canapé met eendenpaté op confit van bosbessen	
9	Jamón Serrano	4,25
	gedroogde ham van cerdo blanco	
10	Salchichón Ibérico	3,75
	gedroogde worst van de Spaanse hoogvlaktes	
11	Chorizo de Pamplona	3,25
	pittige worst met een zeer uitgesproken smaak	
12	Fuet	3,25
	letterlijk zweep, lange dunne, koudgerookte en gedroogde worst	
13	Plato de fiambres 100 gramos	7,50
	selectie van diverse Spaanse vleeswaren	

Ensaladas

14	Ensalada de Cabrales	5,50
	salade van blauwe kaas, peren en walnoten	
15	Ensalada de patatas con jamón Serrano	4,75
	salade van aardappelen met krokant uitgebakken serranoham	
16	Ensalada verde	3,75
	gemengde groene salade	
17	Ensalada de melón	3,25
	salade van twee soorten meloen met geitenkaas en munt	

Tapas vegetarianas calientes

18 Setas al ajillo	5,00
heet pannetje met paddenstoelen gebakken in kruidige olie met knoflook	
19 Bolitas de queso	4,75
heerlijke soesjes gevuld met drie soorten kaas, met tomatensalsa	
20 Espárragos con gabardina	4,50
groene asperges in een knoflookbroodje	
21 Tortilla con patatas	4,25
in klein pannetje à la minute gebakken, Spaanse omelet met aardappel	
22 Empanadas de otoño	4,25
empanadas gevuld met paddestoelen en truffel	
23 Aros de cebolla	4,00
uienringen in een krokant jasje	
24 Patatas bravas	4,00
krokante aardappeltjes met pittige zelfgemaakte mayonaise	
25 Pimientos de Padrón	4,00
gefrituurde kleine Spaanse paprika's uit Galicia	
26 Pimientos de Padrón rebozadas	4,25
gefrituurde kleine Spaanse paprika's uit Galicia met een krokant jasje	
27 Sopa de verdura del día	3,75
Spaanse groentesoep om lekker níet te delen	

Queso

28 Plato de quesos con membrillo	9,75
verschillende kazen en kweepeer	
29 Queso manchego marinado	6,50
gemarineerde manchego, terug van weggeweest	
30 Tarta de queso de cabra	5,50
uit de oven, taartje van geitenkaas en bladerdeeg met walnoot en honing	
31 Croquetas de queso	5,50
kroketjes gevuld met Pierre Joseph kaas	
32 Queso de cabra con una capa crujienta	3,25
geitenkaasjes met een krokant jasje	

Tapas de mariscos frías

33 Brocheta de cangrejo	5,25
getoaste stokbroodjes met rivierkreeftjes, appel en aioli	
34 Ostra	2,75
verse oester met citroen en een fijn gesnipperd uitje	

Tapas de mariscos calientes

35 Langostinos al vino blanco	6,75
Gamba's in witte wijn/room saus	

36 Gambas al ajillo	6,25
gamba's in een pannetje, gebakken met knoflook, pimienta en zeezout	
37 Croquetas de gamba	5,75
huisgemaakte kroketjes van Hollandse garnalen	
38 Mejillones a la marinera	5,50
mosselen in een verse tomatensaus met chorizo	

Tapas de pescado

39 Tostadas con atún	6,50
Canapé met verse tonijn, gekookt kwarteleitje en citroen mayonaise	
40 Calamares a la Romana	5,75
huisgemaakte klassieker uit Spanje, krokant gefrituurde inktvisringen	
41 Chipirones	4,50
kleine inktvisjes van de plaat, simpelweg met citroen en zeezout	
42 Bonvelos de Caballa	4,25
soesjes gevuld met een mousse van makreel, vernieuwd recept	
43 Boquerones al vinagre	4,00
ansjovis ingelegd in azijn	

Tapas de carne calientes

44 Tarta de conejo	6,75
romig pasteitje van gestoofde konijnenbout met bladerdeegdekseltje	
45 Lomo a la plancha	5,75
mooiste stukje varkenshaas van de plaat met vijgencompôte	
46 Merguez al chillidrón	5,75
lamsworstjes met cayennepeper, knoflook en paprika	
47 Pinchos de bife	5,75
spiesjes van in sherryazijn gemarineerd rundvlees	
48 Pinchos de pollo	5,00
spiesjes van kip met peterselie, knoflook, Spaanse pepers en citroenzeste	
49 Croquetas de jamón	5,25
zelf gemaakte kroketjes van serranoham	
50 Costillas de cerdo al horno	5,00
botermalse spare ribs die zo van het botje vallen	
51 Muslos de pollo al ajillo	4,75
krokant gebakken, in knoflook gemarineerde drumsticks	
52 Albóndigas	4,75
zelf gemaakte balletjes van gehakt in een pittige tomatensaus	
54 Solomillo de cerdo en salsa Marsala	4,75
varkenshaas in een saus van Marsala met paddenstoelen	
53 Empanadas con chorizo	4,25
empanadas gevuld met o.a. chorizo, we maken ze zelf 'si realmente!'	

Postres

55 Tarta de manzana caliente y hecha al revés	5,50
warm Spaans appeltaartje, omgekeerd geserveerd met vanilleijs	
56 Muchas 'Cosas' de chocolate	5,25
lekkers van chocolade	
57 Crema Catalana	4,75
crème op smaak met specerijen	
58 Sorbetes de limón y mango/papaya	4,25
bolletjes sorbetijs van citroen en mango/papaya	
59 Leche frita	3,75
warm, beignet-achtig dessert met vanille, kaneel en vanille-ijs	
60 Reposteria Española	3,75
wisselende huisgemaakte Spaanse taarten	
vraag de bediening wat er deze keer voor u klaar staat	
61 Degustación de postres hechos en casa	7,75
Proeverij van dessert	