

Dranken

Café y Té/Koffie en Thee

Koffie	€ 2,25
Café Solo (espresso)	€ 2,25
Doble (dubbele espresso)	€ 3,50
Café Cortado (espresso met een klein scheutje warme melk)	€ 2,25
Café con Leche (espresso met veel warme melk)	€ 2,25
Cappucino	€ 2,25
Café Carajillo (espresso met een scheutje brandy)	€ 4,50
Thee van Harney & Sons, New York	€ 2,50
Verse Muntthee	€ 2,50

Cervezas y Sidras /Bieren en Appelcider

Brand fluitje	€ 2,40
Brand vaasje	€ 2,60
Wisselbier van de tap	€ 3,50
Mahou	€ 3,50
Mahou Negra (fles)	€ 4,50
Mahou Sin (1% alcohol, fles)	€ 3,50
Sidra, Baskische appelcider (eigen import)	€ 3,00

Refrescos/Frisdranken

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Fanta Cassis, Sprite,	€ 2,25
Spa Barisart/Spa Reine	€ 2,25
Tonic, Bitter Lemon, Ice Tea, Appelsap,	€ 2,25
Cola Cao (Spaanse chocolademelk)	€ 2,25
Verse Jus d'Orange	€ 3,00
Spa Barisart/Marie Henriette/Reine (0,75 l)	€ 4,50

Destilados /Gedistilleerd

Jonge Jenever	€ 2,50
Coebergh	€ 3,50
Orujo Blanco (aguardiente)	€ 4,00
Vodka: Absolut, Smirnoff	€ 4,50
Rum: Bacardí, Bacardí Black	€ 4,50
Whiskey: Johnny Walker	€ 4,50
Laphroaigh 10 years	€ 6,00
Gin: Tanqueray, Bombay Sapphire	€ 4,50
Mare, Hendrick's	€ 5,50
Tequila Sauza	€ 4,50
Miguel Torres 10 Años Gran Reserva	€ 4,50
Lepanto Solera Gran Reserva	€ 6,00

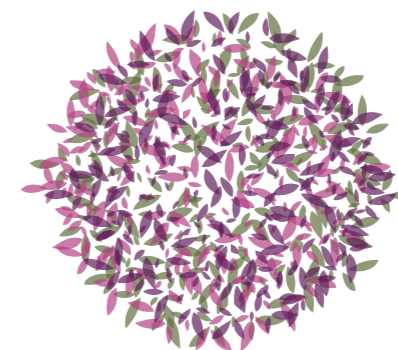
Licores/Likeuren

Patxaran Baines, Patxaran Gaizka	€ 4,50
Licor de Manzana, Anís	€ 4,00
Wild Dream, Licor 43, Crema Catalana	€ 4,50
Ponche Caballero, Amaretto Disaronno, Gran Marnier, Drambuie, Tía María, Cointreau, Licor de Crema, Licor de Limón	€ 4,50

Gin Tonics

Het is in Spanje gebruikelijk om voor de maaltijd een goede gin tonic te drinken. Bijvoorbeeld:

Gin Mare met Fever Tree Mediterranean Tonic	€ 8,50
Spaanse gin met mediterrane kruiden en olijven	
Hendricks met Fever Tree Premium Tonic	€ 8,50
Kenmerkende zachte gin met komkommer	



patxaran
pintxos y tapas

Menu

www.patxaran.nl

Heeft u een allergie? Meld het ons!



U kunt ook zelf de allergenen in onze gerechten checken via de QR code die hiernaast staat afgedrukt.

Menú

Ongi Etorri!

Welkom bij Patxaran pintxos y tapas

Bij Patxaran pintxos y tapas kunt u net als in Noord Spanje op een ontspannen manier van heerlijke en bijzondere hapjes (pintxos) genieten. U kunt aan een tafeltje plaats nemen of aan de bar staan of zitten, zoals de Basken doen.

Zo werkt het pintxosysteem!

1) Pintxos kiezen > 2) Prikkers bewaren > 3) Afrekenen

De verschillende stokjes (pintxos) corresponderen met een prijs die u kunt vinden op de borden. Er zijn pintxos van: € 2,- / € 3,- / € 4,- en € 5,-.

Naast de pintxos op de bar kunt u kiezen uit de pintxos en tapas op de kaart en de speciale gerechtjes op de borden.

Menú Bib Gourmand € 29,50

Onze Spaanse chef presenteert een maandelijks wisselende proeverij van pintxos. Het menu bestaat uit een amuse, twee pintxos uit de vitrine, drie warme gerechtjes en een dessert. Vanaf 2 personen.

Para Empezar / Om te beginnen

Aceitunas € 3,50
Grote gemarineerde olijven

Pan con Alioli € 3,50
Brood met alioli

Embutidos y Quesos / Vleeswaren en Kazen

Plato de Jamón Ibérico € 15,00

Plankje met de allerbeste, allerzachtste ham van het Ibérico varken. Smelt op de tong!

Wijntip: 7 Castillos Rioja Crianza € 5,00

Charcutería Española € 9,50

Plankje met verschillende Spaanse vleeswaren

Plato de Quesos Mixtos € 9,50

Plankje met een selectie van 3 wisselende Spaanse kazen.

Wijntip: Rey Fernando PX, Jérez € 5,00

Tapas Vegetarianas / Vegetarische tapas

Patatas Bravas € 4,50

Gekonfijte en gefrituurde aardappelpartjes met een pittige saus

Ensalada de Escarola, Naranja Sanguina y Granada € 4,50

Frisse salade met bloedsinaasappel, granaatappel en citrusdressing

Espárragos a la Plancha con Emulsión de Trufa y Chutney de Cereza € 4,50

Gegrilde asperges met een emulsie van truffel en kersenchutney

Pisto de Setas con Huevo a Baja Temperatura € 7,00

Langzaam gesmoorde tomaat, paprika en paddenstoelen met een op lage temperatuur gegaard ei

Berenjena con Queso de Cabra y Romesco € 4,50

Gekonfijte aubergine met geitenkaas en romesco

Tartaleta con Boniato, Queso Azul y Membrillo € 5,00

Quiche met zoete aardappel, blauwe kaas en kweeperengelei

Tapas de Pescado / Vis tapas

Gambas al Ajillo € 7,50

Handgepelde tropische garnalen gebakken in pikante knoflookolie

Almejas en Salsa Marinera € 9,50

Schelpjes op Spaanse wijze met visfond en witte wijn

Tartár de Atún con Aguacate € 7,50

Tartaar van rauwe tonijn met avocado

Pulpo con Alioli de Tinta de Calamar y Humus € 9,50

Geroosterde octopus met alioli van inktvisinkt en hummus

Sakitos de Gamba € 4,50

Gefrituurde knapperige zakjes met een garnalenvulling

Txipirones € 7,00

Gefrituurde baby-inktvisjes

Tapas de Carne / Vlees tapas

Txuletón (2-3 personen) € 34,50

Malse Côte de Boeuf van ongeveer zes ons.

Zeer kort gebakken op de grill met grof zeezout, geserveerd met Maldon zout en paprika's

Wijntip: Damana 5, Ribera del Duero € 4,75

Hamburguesa de Rabo de Toro con Crema de Idiazabal € 6,50

Hamburgertje van runderstoofvlees met crème van gerookte schapenkaas

Croquetas € 5,00

Combinatie van 2 Ibérico- en 2 paddenstoelenkroketjes

Magret de Pato con Salsa de Pomelo y Martini, € 9,50

Higos y Boniato Crujiente

Gebakken eendenborstfilet met grapefruit, Martini, vijgen en chips van zoete aardappel

Bombón de Morcilla Crujiente sobre Migas de Pan € 4,50

Bloedworst uit Burgos met appel en hazelnoten op broodkruim

Arroz

Paella Mixta € 19,50/pp

Een overheerlijke, rijk gevulde paella met kip en zeevruchten. Vanaf twee personen. Uitsluitend op zondag en na reservering.

Postres / Deserts vanaf € 6,50

Kijkt u op de borden voor onze wisselende huisgemaakte desserts

Wijntip: Moscatel Goya, Navarra € 4,50

Surtido de Bombones € 6,00

Wisselende selectie handgemaakte bonbons door de Spaanse meesterchocolatier Gerard Villaret van ** restaurant Ciel Bleu in Amsterdam. Lekker voor bij de koffie.

High Wine € 22,50/pp

Van vrijdag tot en met zondag van 16.00 tot 18.00 uur een high wine. U wordt verwend met selectie van kleine koude en warme pintxos. Inclusief een fles huiswijn naar keuze. Vanaf twee personen. Uitsluitend na reservering.

Catering

De pintxos van Patxaran zijn perfect voor een borrel of walking dinner bij u thuis of op uw bedrijf. Laat ons weten wat uw wensen zijn en wij maken graag een offerte op maat. Heeft u wel eens gedacht aan een grote paella voor uw feest? Ook dat is mogelijk.