

## Voorgerechten

### FRIOS - KOUD

Pan con ajo - brood op Spaanse wijze met aioli en chimichurri	€ 3.50
Hollandse garnalen - met avocado	€ 9.75
Combinatie van gerookte zalm, Hollandse garnalen - met avocado	€ 11.75
Carpaccio van gerookte zalm - met rode ui, kappertjes, zonnebloempitten en crème fraîche	€ 11.75
Carpaccio - van dun gesneden ossenhaas met pijnboompitjes en Parmezaanse kaas	€ 11.75
Vitello Tonato - dun gesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes, rode ui en pijnboompitten	€ 11.75
Carpaccio - van vers gebraden rib eye	€ 11.75
Prosciutto di Parma - met meloen	€ 9.50
Tomaten rellenos con atún - gevulde tomaten met tonijn	€ 7.50
Alberto's proeverij - verrassing van de chef minimaal 2 personen	€ 10.75 pp

### CALIENTES - WARM

Gambas Con Ajo - grote gamba's gebakken in knoflookolie en peper	€ 10.50
Hongos al ajo (v) - gebakken champignons met knoflook	€ 6.50
Spaanse chorizo - pittige worst uit eigen keuken	€ 7.75
Empanadas - huisgemaakte Spaanse pasteitjes gevuld met vlees en kaas	€ 7.75
Queso provolone (v) - gegrilde Italiaanse kaas	€ 7.75
Nachos todos (v) - met kaas uit de oven, tomatensaus, jalapenos en rode ui	€ 6.25

### SOPAS - SOEPEN

Huisgemaakte tomatensoep - pomodori tomaten met basilicum (v)	€ 5.75
Huisgemaakte uiensoep - op basis van runderbouillon en gebakken uien	€ 5.75