

- Onze menukaart dient als voorbeeld; omdat de gerechten op het menu zeer regelmatig worden gewijzigd kan het dat een aantal gerechten van deze kaart inmiddels zijn vervangen.

- **BROOD**

- 3.50
- met aioli

- **SMEERSELPLANKJE**

- 6.25
- met brood

- **KNABBELPLANKJE**

- 5.75
- Olijfjes, gerookte amadeltjes en aioli

- **JAMON SERRANO**

- 4.25
- Minimaal 9 maanden gerijpt uit de bergachtige regio van Andalusië

- **CENCINAS DE LEON**

- 8.00
- Minimaal 12 maanden eikgerookte spaanse runderham

- **JAMON IBERICO GRAND CRU**

- 10.50
- Pata negra wereld beroemd om zijn zachte nootachtige smaak

- **COPPA DI PARMA**

- 4.75
- Minimaal 16 maanden gerijpt uit Parma

- **FUET**

- 5.60

- Catalaanse gedroogde worst, licht zoete, licht geperde smaak
- **SALTUFO SALAMI**
- 5.60
- Salami met zomertruffel en parmezaan
- **TERRINE MET WALNOTEN VAN 'T SCHOP**
- 6.50
- Grof gebakken bio-paté met walnoten van boerderij t Schop
- **CHARCUTERIEPLATEAU**
- 12.50
- met brood en smeerseltjes
- **VERSE OESTERS**
- 8.25
- 3 stuks
- **24 MAANDEN OUDE KAAS**
- 5.50
- met honing-port siroop
- **AMANDELEN**
- 3.75
- Huisgerookt & gezout
- **OLIJVEN**
- 4.50
- Gemarineerd
- **CAESARS WRAP**
- 6.75
- De Keizerlijke mexicaan
- **DADELS**
- 5.00

- met chorizo en spek
- **CABANA'S RIBBETJES**
- 6.00
- Mals en je mag met je handjes eten
- **COQ AU VIN**
- 6.75
- Lekkere bezopen kip
- **ALBONDIGAS**
- 5.50
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- **KROKANTE KIPSTUKJES**
- 6.25
- met sesamsaus
- **GAMBA'S**
- 7.25
- in Thaise rode curry
- **CALAMARIS**
- 5.50
- gefrituurde pijlinktvis
- **AROS DE CEBOLLA**
- 4.50
- Gefrituurde uienringen
- **PATATAS POBRES**
- 4.25
- Aardappel gerecht
- **BIEFSTUKPUNTJES**
- 7.00

- Oosters gemarineerd
- **CHAMPINONES AL AJILLO**
- 4.25
- Knoflook champignons
- **FRIAS PLANK**
- 18,50
- met diverse koude bites
- **CALIENTES PLANK**
- 19.50
- met diverse warme bites
- **STEAKTARTAAR (RUND)**
- 10.50
- met Amsterdams uitje, kwarteleitje en mosterdschuim
- **RENDANG**
- 11.50
- met krab, kokoscake, gele biet, soja boontje seroendeng en zoetzure Ramanas
- **FRISSE BURATTA**
- 9.00
- met avocado, gelei van tomaat, zongedroogde tomaatjes, verse asperges en rucola
- **RUNDEREZELTJE**
- 13.50
- met verse asperges, ansjovisboter en jus van sjalotjes
- **PROCUREUR**
- 12.50
- van het weidevarken met buikspek en diverse bereidingen van wortel

- **GEBRAISSEERD LAMSRUGFILET**
- 13.00
- met aardpeer, krokantjes van truffel en zoete aardappel

- **SCHELVISFILET**
- 12.50
- Op geconfijte jonge prei, gedroogde kappertjes en mosterdzaad

- **VLASWEITING**
- 11.00
- met venkel, lamsoor en groene curry

- **COQUILLES**
- 12.00
- met zwarte risotto, verse asperges en schuim van asperges en postelein

- **ZUURDESEM BROODJE**
- 5.00
- met Jamon Serrano

- **ZUURDESEM BROODJE**
- 5.00
- met walnoten pate van boerderij 't schop

- **ZUURDESEM BROODJE**
- 5.50
- met geitenkaas, honing en noten

- **SANDWICH**
- 8.50
- met heerlijke krabsalade

- **SANDWICH**
- 8.50

- met kip en ei
- **BOERENBROOD**
- 11.50
- met Hollandse garnalenkroketten van Vis en Meer
- **SALADE MET QUINOA**
- 12.50
- met rode biet en geitenkaas geserveerd met brood
- **SALADE GAMBA**
- 13.50
- een tikkeltje pittig
- **PAPRIKA-TOMATENSOEP**
- 5.25
- een beroemde klassieker van Cabana
- **VERSE SEIZOENSGEBONDEN SOEP**
- 5.25
- wat het land te bieden heeft
- **ROOTS 2 OF 3 GANGEN LUNCH MENU**
- 22.50 - 29.50
- samengesteld uit de delicatessen kaart door onze chef