

Oer ons

Bij Pand 13 vinden wij het belangrijk dat we werken met de beste leveranciers. Hieronder twee van onze bijzondere leveranciers, met hun eigen, unieke verhaal.

Miguel Callejón

Miguel Callejón is van origine Spaans, zoals zijn naam al doet vermoeden, maar woont inmiddels al weer enige tijd in Nederland. Hij levert ons twee ongekend lekkere soorten rauwe ham rechtstreeks uit Spanje: de serrano- en de ibericoham.

Jamón Serrano de Trevélez

De serranoham bij ons op de kaart is niet slechts negen maanden gerijpt, zoals de meeste andere in zijn soort, maar twintig maanden! Hij heeft dan ook een beschermde naam: *Jamón Serrano de Trevélez*. Deze ambachtelijke serrano is gedroogd in Trevélez, een dorpje gelegen op 1600 meter hoogte, dat een uitermate geschikt klimaat heeft voor het drogen van hammen.

Jamón Ibérico de Bellota

Daarnaast bieden wij u ook ibericoham, afkomstig van het beroemde Spaanse zwarte varkensras. Deze ham wordt om die reden ook wel *pata negra* (zwarte poot) genoemd. *Jamón Ibérico de Bellota* is misschien wel de lekkerste *pata negra* die er is! De varkens van deze ibericoham krijgen hun hele leven lang één soort eikeltjes (*bellotas*) te eten. De hammen zijn volgens traditioneel recept vier jaar gerijpt.

Chris Boomsma

Chris Boomsma is onze leverancier van het 100% Wagyu-vlees dat wij gebruiken voor onze burgers. Vanaf juni 2016 zijn de producten van deze runderen de enige in Nederland die geheel biologisch genoemd mogen worden.

Wagyu-runderen zijn van oorsprong Japans en staan bekend om hun malse, exclusieve en smaakvolle vlees. Én om de bijzondere vetverdeling, zichtbaar als de zo kenmerkende marmering. Deze marmering met zijn meervoudig onverzadigd vet zorgt voor een ongekennde smaaksensatie. Hoe meer marmering in het vlees, des te hoger de kwaliteit.

Tot aan de 19e eeuw werd de Wagyu in Japan uitsluitend gebruikt als trekdier in bos- en landbouw. Door eeuwenlange selectie op spierkracht en uithoudingsvermogen is het hedendaagse, hoogwaardige, zeer malse vlees ontstaan. Boomsma's runderen zijn de eerste Wagyu's ooit die de duingebieden van Schoorl grazend onderhouden. Dit is een primeur voor de veehouder en voor Staatsbosbeheer. De dieren hebben een goed leven en zorgen voor een natuurlijk landschapsbeheer; zo wordt het nuttige met het aangename gecombineerd.

Hapjes

pand 13
Bourgondisch genieten

Lunch

Soep

Dagverse soep waarover wij graag wat meer vertellen! 5,00

Broodjes

Serranoham | zongedroogde tomat | olijventapenade | rucola 7,50

Rib-eye | gegrilde groente | mesclun | truffelmayonaise 8,50

Makreel | avocado | lente-ui | yoghurt | mosterd 6,50

Zalm gravlax | kapperappel | tomaat | veldsla 7,50

Geitenkaas | balsamicostroop | gegrilde aubergine | noten 7,00

Antipasti | vega/vis/vlees | dagelijks wisselende Chef'Special 7,00

Salades

Kippendijtes | lente-ui | rode peper | koriander | oosterse dressing | Yuzuparels 9,50

Rib-eye | gegrilde groente | paddenstoelen | truffelparels 11,00

Zalm | gamba's | rivierkreeft | limoen | dille 12,00

Blauwe kaas | licht pittig | peer | noten | balsamicoparels 10,50

Antipasti | vega/vis/vlees | dagelijks wisselende Chef'Special 10,00

Warm

Verse pasta | vis van de dag | citroen | rode peper | peterselie
- eventueel ook als vega mogelijk 11,00

100% Wagyu-burger | pancetta | cheddar | spicy BBQ-saus 12,50

voor de kids

Pizzanella | met topping naar keuze 7,50
Tosti v.a. 3,50

Taart

Heerlijke huisgemaakte taarten 5,50
citroen-ricottataart | chocoladetaart

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten

Hapjes

Jamón Serrano de Trevélez 6,50
ambachtelijk serranoham, gedroogd in het Spaanse dorpje Trevélez; twintig maanden gerijpt

Jamón Ibérico de Bellota 12,00
Overheerlijke ibericoham van het Spaanse zwartpootvarken (pata negra). Vier jaar gerijpt, volgens oude traditie gedroogd

Charcuterie-plankje 8,00
verwennerij van exclusieve hammen en worsten

Kaasplankje 10,50
met zorg geselecteerd door Kaashuis Tromp

Kaas-vleesplankje gemengd 12,00
selectie van bovenstaande hapjes

Drie crostini 5,00
keuze uit vlees, vis of vega

Inktvisringen 5,50
vers beslag met citroen-saffraansaus

Kalloumi 5,50
Cypriotische kaas op de grill bereid, met honing en limoensaus

Kippendijtes 5,50
oosters gemarineerd, in knapperig koriander-broodkruim met pittig zoet-zuur sausje

Pekingseend 10,50
pannenkoekjes met hoisinsaus, wortel, lente-ui en komkommer

Gemarineerde zalm 6,50
huisgemarineerde gravlax met crostini

Ballen van Holtkamp
keuze uit kalf of kaas / garnaal 6,00 / 7,50

Broodje met smeersels 5,50
met citroen-peterselieboter, rodepeper-knoflookboter, tapenade en/of aioli

Voor thuis

Onze heerlijke Spaanse hammen zijn ook te bestellen om mee te nemen

Jamón Serrano de Trevélez 4,50 per ons
Jamón Ibérico de Bellota 12,00 per ons