

BIJ DE BORREL

15:00 - 23:00

OM MEE TE BEGINNEN

Olijven – gemarineerde olijven	4.5
Geroosterde Amandelen – rozemarijn	4.5
Pan con Tomate – Spaans brood met gezeefde tomaat en olijfolie	5.5
Met Jamon Serrano +4.5	
Brood & Dippen – Spaans brood met verse tomatendip en aioli	6.5
Pimientos de Padrón – geroosterde Padrón pepers met zeezout	6.5
Bitterballen (7 stuks) – met mosterd	7.5
Croquetas Eekhoorntjesbrood (4 stuks) – met truffelmayonaise	6.5
Croquetas Ibericoham (4 stuks) – met aioli	6.5
Croquetas Truffel (4 stuks) – met truffelmayonaise	6.5
Krokante Kip – van kippendijen met rokerige chilimayonaise	9.5
Kippenvleugels – pittig gemarineerd en geserveerd met rokerige chilimayonaise	8.5
Calamari – gefrituurde inktvisringen met frisse knoflook-yoghurt dip	8.5
Nachos – bedekt met gesmolten kaas, guacamole, jalapeño en frisse tomatensalsa	8.5
Camembert au Four – warme camembert uit de oven met walnoten, honing en rozemarijn	12

PINCHOS & BRUSCHETTAS

Bruschetta Pomodoro – klassieker met tomaat, knoflook en basilicum	3.5
Bruschetta Taleggio – met Taleggio en gegrilde champignons	3.5
Bruschetta Caponata e Burrata – zoet-pittige caponata met romige smashed burrata	4.5
Pincho Atún – frisse tonijntartaar met een kwartelei en de zilte smaak van haringkuit	4.5
Pincho Chorizo y Aioli – combinatie van kruidige chorizo en romige aioli	3.5
Pincho de Jamon y Manchego – gerijpte Manchego en Serrano ham	3.5
Brioche Tartare – klassieke steak tartaar, met eigeelcrème en krokante kappertjes	4.5
Brioche Gorgonzola – zoete membrillo, pittige gorgonzola en walnotencrunch	3.5

vraag naar onze speciale
vega/vegan kaart

SCAN FOR ENGLISH MENU & ALLERGENS
SCAN VOOR ALLERGENENKAART
Allergieën? Laat het ons weten, we helpen je graag!



BIJ DE BORREL

15:00 - 23:00

HAMMEN & KAZEN

Gemarineerde Manchego – 4 maanden gerijpt, met olijfolie, knoflook en verse kruiden	6
Selectie van kazen – 3 of 5 kazen	9.5/15
El Esprimijo fris milde roodflora, Spaanse geitenkaas	
Robiola di Langa Tre Latti romige Spaanse kaas van geiten-, schapen- en koemelk	
Crementos Torta de Oveja Asentada intense, licht bittere schapenkaas uit Spanje	
Oudwijker Fiore zachte, aardse roodflora kaas van koemelk en van Nederlandse bodem	
Bleu de Alkmaar koeienkaas licht pittige blauwaderkaas van koemelk uit Nederland	
Queso de Oveja Curado con Trufa Negra harde Spaanse kaas van schapenmelk met truffel	
Crementos del Zujar Trufa krachtige, romige truffelkaas van schapenmelk uit Spanje	
Rotterdamse Overjarige Kaas lokale, krachtige koemelk kaas, lekker zout en pikant	
Jamon Serrano, Reserva de Duroc – Spaanse ham van 100% Duroc varken	7
Paleta Iberico, Cebo de Campo – Spaanse ham van 100% Iberico varken 20 mnd gerijpt	12.5
Cecina de Leon – Spaans gerookt rundvlees met olijfolie en amandelcrunch	10
Fuet – Spaanse gedroogde worst met truffel	5.5
Mortadella – Italiaanse worst met pistachenoten	6.5
Chorizo – licht pittig en kruidige worst uit Pamplona, Spanje	5

OESTERS (per stuk / half dozijn)

“Classique” – een beetje citroen en een vleugje tabasco voor de perfecte kick	3.5/20
“Framboise” – een zoetzure frambozenvinaigrette voor een verfrissende twist	3.5/20
“Cava y Pomelo” – een bruisende cava en grapefruitschuim	4/22.5

Speciales d'Hélie, een Franse oester, gekweekt in het oudste oesterbekken van Normandië. Een knapperige textuur met mooi evenwicht tussen zout en zoet.