

OESTERS (per stuk / half dozijn)

“Classique” 3.5/20
een beetje citroen en een vleugje tabasco voor de perfecte kick

“Framboise” 3.5/20
een zoetzure frambozenvinaigrette voor een verfrissende twist

“Cava y Pomelo” 4/22.5
een bruisende cava en grapefruitschuim

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

PINCHOS & BRUSCHETTAS

Bruschetta Pomodoro 3.5
klassieker met tomaat, knoflook en basilicum

Bruschetta Taleggio 3.5
met Taleggio en gegrilde champignons

Bruschetta Caponata e Burrata 4.5
zoet-pittige caponata met romige smashed burrata

Pincho Atún 4.5
frisse tonijntartaar met een kwartelei en haringkuit

Pincho Chorizo y Aioli 3.5
combinatie van kruidige chorizo en romige aioli

Pincho de Jamon y Manchego 3.5
gerijpte Manchego en Serrano ham

Brioche Tartare 4.5
klassieke steak tartaar, met eigeelcrème en krokante kappertjes

Brioche Gorgonzola 3.5
zoete membrillo, pittige gorgonzola en een walnotencrunch

Kijk op onze snackkaart voor het aanbod kazen en charcuterie of kijk bij onze 'pincho' vitrine

Picar

ETEN & DRINKEN

KOUDE GERECHTEN

Brood & Dippen 6.5
Spaans brood met verse tomatendip en aioli

Tomato Salad Coeur de Boeuf 7.5
zoete, sappige tomaten in een frisse vinaigrette

Burrata con Uva 9.5
romige burrata met geroosterde druiven en pistachecrumble

Tartar de Atún 12.5
tonijntartaar met smeulige stracciatella en gremolata

Ceviche 12.5
zeebaars ceviche met cactusvijg en watermeloen

Vitello Tonnato 9.5
een klassieke bereiding van kalf en tonijn met frisse kapperappel

UIT DE FRITUUR

Krokante Kip 7.5
van kippendijen met rokerige chilimayonaise

Patatas Brava 6.5
Spaanse pittige bravas saus en aioli

Croquetas Eekhoortjesbrood (4 stuks) 6.5
met truffelmayonaise

Croquetas Ibericoham (4 stuks) 6.5
met aioli

Croquetas Truffel (4 stuks) 6.5
met truffelmayonaise

Calamari 8.5
gefrituurde inktvisringen met frisse knoflook-yoghurtdip

UIT DE STEENOVEN

Pizzetta Mortadella & Pistacchio 8.5
met ricotta en basilicum

Pizzetta Puttanesca 8.5
zoute ansjovis en kappertjes op een basis van tomatensaus en mozzarella

Pizzetta Burrata 11
romige burrata, verse tomaten en pesto op een basis van tomatensaus en mozzarella

Pizzetta Prosciutto 10
Parmaham op een basis van tomatensaus en mozzarella

met bol Burrata +4.5

Melanzane alla Parmigiana 12.5
aubergine in een rijke tomatensaus met mozzarella en Parmezaanse kaas

Gamba Pil Pil 9.5
gepelde garnalen in een pittige olie met knoflook, citroen en verse peterselie

Aubergine & Harissa 8.5
geroosterde aubergine met harissa, tahini-yoghurt en granaatappelpitjes

UIT DE OVEN

Champignons Gratinés 7.5
met romige bechamel, ui en gegratineerd met Gruyère kaas

Kippenvleugels 8.5
pittig gemarineerd en geserveerd met rokerige chilimayonaise

Geroosterde Bloemkool 9.5
met pittige vegan nduja, harissa-hummus, dukkha en granaatappelpitjes

Nachos 8.5
bedekt met gesmolten kaas, guacamole, jalapeño en frisse tomatensalsa

Camembert au Four 12
warme camembert uit de oven met walnoten, honing en rozemarijn

VAN DE BAKPLAAT

Steak Chimichurri flat iron steak met een kruidige chimichurri dressing	13
Pimientos de Padrón geroosterde Padrón pepers met zeezout	6.5
Pulpo gegrilde octopus met gebakken aardappel en piperade, een saus met paprika en saffraan	12.5
Iberico Ribs langzaam gegaard en geserveerd met chimichurri en chilimayonaise	9.5
Geroosterde Artisjok met een frisse knoflook-yoghurtdip en chili-olie	8.5

vraag naar onze speciale
vega/vegan kaart



UIT DE PAN

Groene Asperges Fricassée met eekhoorntjesbrood, gestoofd in witte wijn, room en kervel	8.5
Zeebaars op de huid gebakken zeebaars met Kalamata olijven en een verfrissende salsa verde	13
Gnocchi gevuld met ricotta in een botersaus met kappertjes, salie en Parmezaanse kaas	9.5
Coquille in de schelp geserveerd met geroosterde paprika, zeekraal en knapperige pancetta	12.5
Sambuca Shrimp knoflookgamba's afgeblust met Sambuca	9.5
Schelpjes in witte wijn gestoofde mosselen, kokkels en vongole met salsa verde	9.5
Albondigas Spaanse, gekruide gehaktballetjes in een rijke tomatensaus	7.5
Chorizo Vino Tinto hartige verse chorizo worst in een rijke wijnsaus met knoflook en peterselie	9.5

ZOET

Tiramisu luchtige tiramisu, traditioneel bereid met Marsala	7.5
Crème Brûlée romige vanille crème brûlée met frambozen	7.5
Baskische Cheesecake naar klassiek Baskisch recept	7.5
Bosvruchten Cheesecake met een bol chocolade-ijs	8.5
Chocolate Explosion royale chocolade cake met pure chocolade ganache en warme chocoladesaus	8.5
Affogato precies zoals het hoort... een bolletje vanille-ijs met een shot espresso	4.5
Frozen Raspberry Margarita frozen cocktail op basis van tequila met een berry twist	10
Frozen Passion Fruit Margarita frozen cocktail op basis van tequila met een passievrucht twist	10

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

