

KOUDE GERECHTEN

Brood & Dippen – Spaans brood met verse tomatendip en aioli (● met vegan truffelmayonaise)	6.5
Salade Coeur de Boeuf – zoete, sappige tomaten in een frisse vinaigrette ●	7.5
Burrata con Uva – romige burrata met geroosterde druiven en pistachecrumble	9.5
Ceviche – vegan zalm ceviche met cactusvrijg en watermeloen ●	12.5

UIT DE FRITUUR

Krokante Bloemkool – met bravas saus en vegan rokerige chilimayonaise ●	6.5
Patatas Bravas – Spaanse pittige bravas saus en aioli	6.5

UIT DE STEENOVEN

Pizzetta Sunny Puttanesca – zeekraal, olijven en kappertjes op een basis van tomatensaus en mozzarella (● met vegan mozzarella)	8.5
Pizzetta Burrata – romige burrata, verse tomaten en pesto op een basis van tomatensaus en mozzarella	11
Melanzane alla Parmigiana – aubergine in een rijke tomatensaus met mozzarella en Parmezaanse kaas	12.5
Aubergine & Harissa – geroosterde aubergine met harissa, tahini-yoghurt en granaatappelpitjes ●	8.5

UIT DE OVEN

Champignons Gratinés – met romige bechamel, ui en gegratineerd met Gruyère kaas	7.5
Geroosterde Bloemkool – met pittige vegan nduja, harissa-hummus, dukkah en granaatappelpitjes ●	9.5
Nachos – knapperige nachos met gesmolten kaas, guacamole, jalapeño en frisse tomatensalsa	8.5
Camembert au four – warme camembert uit de oven met walnoten, honing en rozemarijn	12

VAN DE BAKPLAAT

Vegan Steak Chimichurri – vegan steak met kruidige chimichurri dressing ●	13
Pimientos de Padrón – geroosterde Padrón pepers met zeezout ●	6.5
Geroosterde Artisjok – met een frisse knoflook-yoghurt dip en chili-olie (● met chimichurri en rokerige chilimayonaise)	8.5

UIT DE PAN

Groene Asperges Fricassée – met eekhoorntjesbrood, gestoofd in witte wijn, room en kervel (● zonder room)	8.5
Gnocchi – gevuld met ricotta in een botersaus met kappertjes, salie en Parmezaanse kaas	9.5
Vegan “Albondigas” – Spaanse, gekruide vegan balletjes in een rijke tomatensaus ●	7.5

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 vegan chocolade-ijs ●	8.5
Chocolate Explosion – royale chocolade cake met pure chocolade ganache en warme chocoladesaus	8.5
Vegan Chocolate Brownie - met een bol vegan vanille-ijs ●	8.5
Affogato – precies zoals het hoort... een bolletje vegan 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

VOOR BIJ DE BORREL

15:00 - 23:00

vegetarisch & vegan

OM MEE TE STARTEN

Olijven – gemarineerde olijven ●	4.5
Geroosterde Amandelen – rozemarijn ●	4.5
Pimientos de Padrón – geroosterde Padrón pepers met zeezout ●	6.5
Croquetas Eekhoortjesbrood (4 stuks) – met truffelmayonaise	6.5
Croquetas Truffel (4 stuks) – met truffelmayonaise ●	6.5
Bitterballen (7 stuks) – met mosterd ●	7.5
Pan con Tomate – Spaans brood met gezeefde tomaat en olijfolie ●	5.5

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	
Cremositos 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 blauwader kaas van koemelk uit Nederland	
Queso de Oveja Curado con Trufa Negra harde Spaanse kaas van schapenmelk met truffel	
Cremositos del Zujar Trufa krachtige, romige truffelkaas van schapenmelk uit Spanje	
Rotterdamse Overjarige Kaas lokale, krachtige koemelk kaas, lekker zout en pikant	



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
Bruschetta Caponata e Balsamcio – zoet-pittige caponata met balsamico glaze en hazelnotencrunch ●	3.5
Pincho Harissa & Druiven – pittige harissa met geroosterde blauwe druiven ●	3.5
Pincho Harissa Hummus & Geroosterde Aubergine – licht pittige hummus met geroosterde aubergine en granaatappelpitten ●	4

SCAN FOR ENGLISH MENU & ALLERGENS
SCAN VOOR ALLERGENENKAART
Allergieën? Laat het ons weten, we helpen je graag!
Alle gerechten zijn vegetarisch, gerechten met ● zijn vegan

