

OM MEE TE BEGINNEN

Olijven gemarineerde olijven	4.5
Geroosterde Amandelen met rozemarijn	4.5
Pan con Tomate Spaans brood met gezeefde tomaat en olijfolie met Jamon Serrano +4.5	5.5
Brood & Dippen Spaans brood met verse tomatendip en aioli	6.5
Pimientos de Padrón geroosterde Padrón pepers met zeezout	7.5
Bitterballen (7 stuks) met mosterd	7.5

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.*



Bar Picar

ETEN & DRINKEN

HAMMEN & KAZEN

Gemarineerde Manchego 4 maanden gerijpt, met olijfolie, knoflook en verse kruiden	6
Delice de Bourgogne verfijnde trippel roomkaas uit Frankrijk gemaakt van koemelk	13
Paleta Iberico, Cebo de Campo Spaanse ham van 100% Iberico varken, 20 mnd gerijpt	12.5
Kaasplank 4 verschillende kazen geserveerd met membrillo en druiven	14.5
• Robiola di Langa Tre Latti - romige Spaanse kaas van geiten-, schapen- en koemelk • Truffle Manchego - krachtige, harde, truffelkaas van schapenmelk uit Spanje • Rotterdamse Overjarige Kaas - lokale, krachtige koemelk kaas, lekker zout en pikant • Bleu de Alkmaar Koeienkaas - licht pittige blauwaderkaas van koemelk uit Nederland	
Charcuterieplank mix van 4 verschillende hammen en/of worsten met grisini en tafelzuur	15
Bar Picar Borrelplank mix van 4 verschillende hammen en/of worsten, gemarineerde Manchego, truffel Manchego, olijven, geroosterde amandelen, grisini en tafelzuur	21.5

PINCHOS & BRUSCHETTAS (per stuk)

Bruschetta Pomodoro klassieker met tomaat, knoflook en basilicum	3.5
Bruschetta Caponata e Burrata zoet-pittige caponata met romige smashed burrata	4.5
Bruschetta Blue de Alkmaar zoete membrillo, licht pittige blauwader kaas en een walnotencrunch	4.5
Pincho Atún frisse tonijntartaar met een kwartelei en haringkuit	4.5
Pincho Chorizo y Aioli combinatie van kruidige chorizo en romige aioli	4.5
Pincho de Jamon y Manchego gerijpte Manchego en Serrano ham	5.5

KOUDE GERECHTEN

Tomato Salad Coeur de Boeuf zoete, sappige tomaten in een frisse vinaigrette	7.5
Burrata con Uva romige burrata met geroosterde druiven en pistache crumble	9.5
Tartar de Atún tonijntartaar met smeuijge stracciatella en gremolata	12.5
Ceviche zeebaars ceviche met cactusvrijg en watermeloen	12.5
Vitello Tonnato een klassieke bereiding van kalf en tonijn met frisse kapperappel	9.5
Steak Tartare traditionele versie van de steak tartare met eigeel crème en truffle mayo	11.5

UIT DE FRITUUR

Krokante Kip van kippendijen met rokerige chilimayonaise	7.5
Patatas Brava Spaanse pittige bravas saus en aioli	6.5
Croquetas Ibericoham (4 stuks) met aioli	6.5
Croquetas Truffel (4 stuks) met truffelmayonaise	6.5
Calamari gefrituurde inktvisringen met frisse knoflook- yoghurtdip	8.5
Krokante Bloemkool met vegan rokerige chilimayonaise	6.5

UIT DE STEENOVEN

Pizzetta Mortadella & Pistacchio met ricotta en basilicum	9.5
Pizzetta Puttanesca zoute ansjovis en kappertjes op een basis van tomatensaus en mozzarella	9.5
Pizzetta Burrata romige burrata, verse tomaten en pesto op een basis van tomatensaus en mozzarella	11.5
Pizzetta Prosciutto Parmaham op een basis van tomatensaus en mozzarella - met smashed burrata +3.5	10
Melanzane alla Parmigiana aubergine in een rijke tomatensaus met mozzarella en Parmezaanse kaas	12.5
Gamba Pil Pil gepelde garnalen in een pittige olie met knoflook, citroen en verse peterselie	9.5

UIT DE OVEN

Geroosterde Bloemkool met pittige vegan nduja, harissa-hummus, dukkah en granaatappelpitjes	9.5
Nachos bedekt met gesmolten kaas, guacamole, jalapeño en frisse tomatensalsa	9.5
Camembert au Four warme camembert uit de oven met walnoten, honing en rozemarijn	12
Iberico Ribs langzaam gegaard en geserveerd met chimichurri en chilimayonaise	9.5
Albondigas Spaanse, gekruide gehaktballetjes in een rijke tomatensaus	8.5

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
Schelpjes in witte wijn gestoofde mosselen, kokkels en vongole met salsa verde	9.5

VAN DE BAKPLAAT

Steak Chimichurri flat iron steak met een kruidige chimichurri dressing	13
Pulpo gegrilde octopus met gebakken aardappel en piperade, een saus met paprika en saffraan	12.5
Geroosterde Courgette courgette van de plancha met tahina-yoghurt. pistache, feta en granaatappelpitjes	9.5
Geroosterde Artisjok met een frisse knoflook-yoghurtdip en chili-olie	8.5

ZOET

Tiramisu luchtige tiramisu, traditioneel bereid met Marsala	7.5
Crème Brûlée romige vanille crème brûlée met frambozen	7.5
Vegan Bosvruchten Cheesecake met een bol chocolate-ijs	8.5
Chocolate Explosion royale chocolate cake met pure chocolate ganache en warme chocoladesaus	9.5
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	11
Frozen Passion Fruit Margarita frozen cocktail op basis van tequila met een passievrucht twist	11



SCAN FOR ENGLISH MENU & ALLERGENS
SCAN VOOR ALLERGENENKAART

Allergieën? Laat het ons weten, we helpen je graag!

vraag naar onze speciale
vega/vegan kaart