

TAPAS

15:00 - 22:00

vegetarisch & vegan

KOUDE GERECHTEN

Brood & Dippen – Spaans brood met verse tomatendip en aioli (vegan optie met truffle mayo in plaats van aioli)	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 cactusvrij en watermeloen ●	12.5

UIT DE FRITUUR

Krokante Bloemkool – met 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 (vegan optie met vegan mozzarella)	9.5
Pizzetta Burrata – romige burrata, verse tomaten en pesto op een basis van tomatensaus en mozzarella	11.5
Melanzane alla Parmigiana – aubergine in een rijke tomatensaus met mozzarella en Parmezaanse kaas	12.5

UIT DE OVEN

Geroosterde Bloemkool – met pittige vegan nduja, harissa-hummus, dukkah en granaatappelpitjes ●	9.5
Nachos – knapperige nachos met gesmolten kaas, guacamole, jalapeño en frisse tomatensalsa	9.5
Camembert au Four – warme camembert uit de oven met walnoten, honing en rozemarijn	12
Vegan “Albondigas” – Spaanse, gekruide vegan balletjes in een rijke tomatensaus ●	8.5

VAN DE BAKPLAAT

Vegan Steak Chimichurri – vegan steak met kruidige chimichurri dressing ●	13
Geroosterde Courgette – courgette van de plancha met tahina-yoghurt, pistache, feta en granaatappelpitjes	9.5
Geroosterde Artisjok – met een frisse knoflook-yoghurt dip en chili-olie (vegan optie met chimichurri en rokerige chilimayonaise)	8.5

UIT DE PAN

Groene Asperges Fricassée – met eekhoortjesbrood, gestoofd in witte wijn, room en kervel (vegan optie zonder room)	8.5
Gnocchi – gevuld met ricotta in een botersaus met kappertjes, salie en Parmezaanse kaas	9.5

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 vegan chocolade-ijs ●	8.5
Chocolate Explosion – royale chocolade cake met pure chocolade ganache en warme chocoladesaus	9.5
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 ●	11
Frozen Passion Fruit Margarita – frozen cocktail op basis van tequila met een passievrucht twist ●	11

Alle gerechten zijn vegetarisch, gerechten ● zijn vegan

VOOR BIJ DE BORREL

15:00 - 22:00

vegetarisch & vegan

OM MEE TE BEGINNEN

Olijven – gemarineerde olijven ●	4.5
Geroosterde Amandelen – met rozemarijn ●	4.5
Pimientos de Padrón – geroosterde Padrón pepers met zeezout ●	7.5
Croquetas Truffel (4 stuks) – met truffelmayonaise ●	6.5
Vegan Bitterballen (7 stuks) – met mosterd ●	7.5
Pan con Tomate – Spaans brood met gezeefde tomaat en olijfolie ●	5.5
Nachos – knapperige nachos met gesmolten kaas, guacamole, jalapeño en frisse tomatensalsa	9.5
Camembert au four – warme camembert uit de oven met walnoten, honing en rozemarijn	12

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
Kaasplank – 4 verschillende kazen geserveerd met membrillo en druiven: • 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	14.5



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 Caponata e Balsamico – zoet-pittige caponata met balsamico glaze en hazelnotencrunch ●	3.5
Bruschetta Bleu de Alkmaar - zoete membrillo, pittige blauwe kaas en een walnotencrunch	4.5
Pincho Harissa & Druiven – pittige harissa met geroosterde blauwe druiven ●	4
Pincho Harissa Hummus & Geroosterde Courgette – licht pittige hummus met geroosterde courgette en granaatappelpitten ●	3.5



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

Alle gerechten zijn vegetarisch, gerechten ● zijn vegan