

Bar Picar

ETEN & DRINKEN

OM MEE TE BEGINNEN

Olijven **PB** 4.5
gemarineerde olijven

Geroosterde Amandelen **PB** 4.5
met rozemarijn

Pan con Tomate **PB** 5.5
Spaans brood met gezeefde tomaat en olijfolie
met Iberico Ham +4.5

Brood & Dippen **✓ (PB optie)** 6.5
Spaans brood met verse tomatendip en aioli

Bitterballen (6 stuks) **(PB optie)** 7
met mosterd

Conservas Sardinas 8.5
met vers desembrood, roomboter en Fleur de Sel

OESTERS (per stuk / half dozijn)

“Classique” 3.75/21.5
een beetje citroen en een vleugje tabasco voor de perfecte kick

“Framboise” 3.75/21.5
een zoetzure frambozenvinaigrette voor een verfrissende twist

“Yuzu Wasabi” 4/22.5
met een fris, pittige topping van yuzu en steel van echte wasabiwortel

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



HAMMEN & KAZEN

Truffel Manchego **✓** 6.5
harde schapenkaas uit Spanje met rijke truffelsmaak

Delice de Bourgogne **✓** 8.5
verfijnde trippel roomkaas uit Frankrijk gemaakt van koemelk geserveerd met appelstroop en toast

Paleta Iberico, Cebo de Campo 12.5
Spaanse ham van 100% Iberico varken, 20 maanden gerijpt

Kaasplank **✓** 14.5
4 verschillende kazen geserveerd met toasts en druiven

- Delice de Bourgogne - verfijnde trippel roomkaas uit Frankrijk gemaakt van koemelk
- Truffel Manchego - krachtige, harde, truffelkaas van schapenmelk uit Spanje
- Rotterdamse Overjarige Kaas - lokale, krachtige koemelk kaas, lekker zout en pikant
- Roquefort - pittige blauwe Franse schimmelkaas gemaakt van schapenmelk

Charcuterieplank 13.5
mix van 3 verschillende hammen en/of worsten met grisini en tafelzuur

Bar Picar Borrelplank 24.5
mix van 3 verschillende hammen en/of worsten, truffel Manchego, Delice de Bourgogne, toasts, grissini, olijven, amandelen & tafelzuur

✓ = Vegetarisch
PB = Vegan (optie)

PINCHOS & BRUSCHETTAS (per stuk)

Bruschetta Pomodoro **PB** 3.5

Bruschetta Caponata e Burrata **✓ (PB optie)** 4.5

Bruschetta Roquefort met Verse Vijg **✓** 4.5

Pincho met Spaanse Tetilla Kaas en Ansjovis 5.5

Pincho Chorizo y Aioli 4.5

Pincho de Jamon y Manchego 4.5

Pincho Harissa Hummus & Geroosterde Druiven **PB** 4

Pincho Baba Ganoush met King Oyster Boleet **✓** 4.5

KOUDE GERECHTEN

Tomato Salad Coeur de Boeuf **PB** 8.5
frisse tomaten salade met dragon vinaigrette

Burrata con Uva **✓** 9.5
romige burrata met geroosterde druiven en pistache crumble

Tataki de Atún 11.5
kort gegrilde tonijn in plakjes met frisse ponzu en sesam wasabi furikake

Ceviche 12.5
van makreel, licht gegaard in tijgermelk met zoet zure groente

Vitello Tonnato 11.5
een klassieke bereiding van kalf en tonijn met crunchy kappertjes

Steak Tartare 11.5
traditionele versie van de steak tartare met eigeel crème en truffelmayonaise

Vijg & Biet **✓** 9.5
een kleurrijke combinatie met pecannoten en romige bietentatziki

UIT DE FRITUUR

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

UIT DE STEENOVEN

Pizzetta Spinaci e Cozze kleine pizza met spinazie en mosselen, afgetopt met gezouten citroen. PB optie: met vegan tonijn in plaats van mosselen	11.5
Pizzetta Burrata ✓ kleine pizza met smashed burrata, verse tomaten en pesto op een basis van tomatensaus en mozzarella met Iberico ham +4.5	11.5
Pizzetta Truffled Mushrooms ✓ (PB optie) kleine pizza met geroosterde paddenstoelen, truffelolie op een basis van truffelsaus en mozzarella	11.5
Cheesy Garlic Bread ✓ (PB optie) gemaakt van ons huisgemaakte pizzadeeg met knoflookboter, mozzarella en parmezaanse kaas	7.5
Gamba Pil Pil gepelde garnalen in een pittige olie met knoflook, citroen en verse peterselie	9.5
Albondigas (PB optie) Spaanse, gekruide gehaktballetjes in een rijke tomatensaus	9.5

UIT DE OVEN

Nachos bedekt met gesmolten kaas, guacamole, jalapeño en frisse pico de gallo	11
Camembert au Four ✓ warme camembert uit de oven met walnoten, honing en tijm	12
Iberico Ribs langzaam gegaard en geserveerd met chimichurri en chilimayonaise	9.5
Miso Aubergine ✓ gebakken aubergine met miso en huisgemaakte smokey baba ganoush	9.5
Lauwarme Gerookte Zalm lauwarme zalm geserveerd met rode en gele biet op bietentatziki met pistache	13.5

UIT DE PAN

Gnocchi ✓ gevuld met ricotta in een botersaus met kappertjes, salie en Parmezaanse kaas	9.5
Schelpjes in witte wijn gestoofde mosselen & kokkels met salsa verde	11
Black Tiger Gamba's in knoflook gebakken gamba's afgeblust met sambuca	11.5
Garlic Mushrooms ✓ mix van verse paddenstoelen gebakken in roomboter, knoflook en een vleugje miso	9.5

✓ = Vegetarisch
PB = Vegan (optie)

VAN DE BAKPLAAT

Prei & Zachtgegaarde Ui ✓ geroosterde prei met een rijke, zoete crème van zachtgegaarde ui	8.5
Steak Béarnaise malse steak met klassieke béarnaise van dragon en boter PB optie: Steak Chimichurri vegan steak met een kruidige chimichurri dressing	13
Zeebaars op de huid gebakken zeebaars met Kalamata olijven en een verfrissende salsa verde	13
Geroosterde Courgette ✓ courgette van de plancha met tahina-yoghurt, pistache, feta en granaatappelpitjes	9.5
ZOET	
Tiramisu ✓ luchtige tiramisu, traditioneel bereid met Marsala	8.5
Crème Brûlée ✓ romige vanille crème brûlée met frambozen	8.5
Roomkwark met Bramen Compôte ✓ Huisgemaakte vanille roomkwark met bramen compôte en schuim van meringue	8.5
Mokka Martini ✓ met vanille ijs, crumble en schuim van Baileys	8.5
Chocolate Brownie PB met vegan vanille-ijs	8.5
Affogato PB vegan vanille-ijs en espresso	4.5



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