

Piccar

ETEN & DRINKEN

OM MEE TE BEGINNEN

Olijven PB gemarineerde olijven	4.5
Geroosterde Amandelen PB met rozemarijn	4.5
Pimientos de Padrón PB geroosterde Padrón pepers met zeezout	7.5
Brood & Dippen V (PB optie) Spaans brood met verse tomatendip en aioli	6.5
Bitterballen (6 stuks) (PB optie) met mosterd	7.5

OESTERS (per stuk / half dozijn)

“Classique” een beetje citroen en een vleugje tabasco voor de perfecte kick	4/22.5
“Framboise” een zoetzure frambozenvinaigrette voor een verfrissende twist	4/22.5
“Passion” een friszoete vinaigrette van passievrucht met een licht zuurtje	4/22.5
“Umami” een hartige vinaigrette van verse limoensap, soya en rode peper	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.



HAMMEN & KAZEN

Truffel Manchego V harde schapenkaas uit Spanje met rijke truffelsmaak	6.5
Délice de Bourgogne V verfijnde triple roomkaas uit Frankrijk gemaakt van koemelk geserveerd met appelstroop en toast	8.5
Paleta Iberico, Cebo de Campo Spaanse ham van 100% Iberico varken, 20 maanden gerijpt	12.5
Kaasplank V 4 verschillende kazen geserveerd met toasts en druiven <ul style="list-style-type: none"> Délice de Bourgogne - verfijnde triple 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 	14.5
Charcuterieplank mix van 3 verschillende hammen en/of worsten met grissini en tafelzuur	13.5

V = Vegetarisch
PB = Vegan (optie)

PINCHOS & BRUSCHETTAS (per stuk)

Bruschetta Pomodoro PB	3.5
Bruschetta Oeuf Mayonnaise V	3.5
Pincho Basilicum Mascarpone & Chili Tomaatjes V	4
Pincho de Jamon y Manchego	4.5
Pincho Chorizo y Aioli	4.5
Pincho Sardinesalade & Geroosterde Paprika	4.5
KOUDE GERECHTEN	
Tomato Salad Coeur de Boeuf PB frisse tomatensalade met dragon vinaigrette	8.5
Burrata & Gegrilde Perzik V romige burrata met gegrilde perzik en kruidige basilicum mascarpone, chili tomaatjes en pistache	9.5
Tuna Crudo dun gesneden tonijn met jalapeño, zoete Spaanse ui in een zoetzure vinaigrette van passievrucht	11.5
Vitello Tonnato een klassieke bereiding van kalf en tonijn met crunchy kappertjes	11.5
Watermeloen & Feta V (PB optie) gemarineerde en gegrilde watermeloen met frisse basilicum-munt dressing, geroosterde pitten en rommige feta crumble	9.5
Steak Tartare traditionele versie van de steak tartare met eigeel crème en truffelmayonaise	11.5

UIT DE FRITUUR

Krokante Kip van kippendijen met rokerige chilimayonaise	8.5
Patatas Bravas ✓ (PB optie) Spaanse pittige bravas-saus en aioli	6.5
Croquetas Ibérico ham (4 stuks) met aioli	7.5
Croquetas Truffel (4 stuks) PB met truffelmayonaise	7.5
Calamari gefrituurde inktvisringen met frisse knoflook - yoghurtdip	8.5
Gefrituurde Aubergine ✓ krokante aubergine met romige bieten tzatziki en granaatappelpitjes	9

UIT DE STEENOVEN

Pizzetta Salami & Nduja kleine pizza met romige ricotta nduja crème, venkel en pittige salami op een basis van tomatensaus en mozzarella	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
Pizzetta Camembert ✓ kleine pizza met camembert en zoetzure compote van cranberries	11.5
Cheesy Garlic Bread ✓ (PB optie) gemaakt van ons huisgemaakte pizzadeeg met knoflookboter, mozzarella en Parmezaanse kaas	7.5

UIT DE OVEN

Nachos ✓ bedekt met gesmolten kaas, guacamole, creme fraîche, jalapeño en frisse pico de gallo	11
Gamba Pil Pil gepelde garnalen in een pittige olie met knoflook en citroen	9.5
Albondigas (PB optie) Spaanse, gekruide gehaktballetjes in een rijke tomatensaus	9.5
Miso Aubergine ✓ gebakken aubergine met miso en huisgemaakte smokey baba ganoush	9.5
Pollo Rojo malse kippendij gestoofd in een licht pittige en kruidige tomatensaus	9

VAN DE BAKPLAAT

Spitskool met Parmezaanschuim ✓ geroosterde spitskool met een knapperige notencrumble en luchtige schuim van Parmezaanse kaas	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
Roodbaars in Beurre Blanc op de huid gebakken roodbaars in een rijke dashi beurre blanc met haringkuit	13
Geroosterde bimi & zalm geroosterde bimi met in miso gelakte zalm en sesamzaadjes	13
Kip in Pernod gebakken kippendij in een rijke roomsaus op basis van Pernod en safran	9.5

✓ = Vegetarisch
PB = Vegan (optie)

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
Regenboog Wortels & Labneh ✓ in de oven gecaramliseerde wortels op een rommige labneh met ingelegde mosterd caviaar	9.5
King Oyster Mushrooms ✓ in misoboter gebakken king oyster paddenstoel met doperwtenpuree en hazelnootjes	8.5

ZOET

Tiramisu ✓ luchtige tiramisu, traditioneel bereid met Marsala	8.5
Griesmeel pudding ✓ lauwwarm geserveerd met een frisse aardbeiensaus	8.5
Splitje ✓ huisgemaakte vanilleroomkwark met sinaasappel curd, amandelschaafsel en schuim van meringue	8.5
Mokka Martini ✓ met vanille-ijs, crumble en schuim van Baileys	8.5
Chocolate Brownie ✓ warm geserveerd met 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!