OM MEE TE BEGINNEN

Olijven PB — 4.5
gemarineerde olijven

Geroosterde Amandelen PB — 4.5
met rozemarijn

Brood & Dippen V(PB optie) — 6.5
Spaans brood met verse tomatendip en aioli

Bitterballen (6 stuks) (PB optie) — 7.5
met mosterd

OESTERS (per stuk / half dozijn)

"Classique" — 4/22.5
een beetje citroen en een vleugje tabasco voor de perfecte kick

"Framboise" — 4/22.5
een zoetzure frambozenvinaigrette voor een verfrissende twist

"Passion" — 4/22.5
een friszoete tijgermelk van passievrucht

"Umami" — 4/22.5
een hartige vinaigrette van verse limoensap, soya en rode peper

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



Boar Picar

ETEN & DRINKEN

HAMMEN & KAZEN

Truffel Manchego V — 6.5
harde schapenkaas uit Spanje met rijke truffelsmaak

Délice de Bourgogne V — 8.5
verfijnde triple 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 V — 14.5
4 verschillende kazen geserveerd met toasts en druiven

- 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

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

V = Vegetarisch (optie)
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 Jamón y Manchego — 4.5

Pincho Chorizo y Aioli — 4.5

Pincho Sardinesalade & Geroosterde Paprika — 4.5

KOUDE GERECHTEN

Tomato Salad Coeur de Boeuf V (PB optie) — 8.5
frisse salade van verschillende tomaten, sinaasappel, walnoten en fetacrumble met een rijke sinaasappel-balsamico dressing

Burrata & Pompoen V — 9.5
romige burrata met geroosterde Hokkaido-pompoen en rode ui afgewerkt met gekaramelliseerde walnoten

Tonijntartaar & Avocado — 12.5
handgesneden tonijntartaar met romige avocadocrème, foreleitjes, gefrituurd rijstvelletje en furikake

Vitello Tonnato — 11.5
dun gesneden kalfsmuis met een schuim van tonijn en krokante kappertjes

Zalm Crudo — 11.5
licht gebrande zalm met een friszoete tijgermelk van passievrucht met canchita, ingelegde rode peper en bieslookolie

Steak Tartare — 11.5
traditionele bereiding van de steak tartare met eigeelcrème en truffelmayonaise

UIT DE FRITUUR

Krokante Kip 8.5
van kippendijen met rokerige chilimayonaise

Patatas Bravas V (PB optie) 6.5
Spaanse pittige bravas-saus en aioli

Croquetas Ibéricoham (4 stuks) 7.5
met aioli

Croquetas Truffel (4 stuks) PB 7.5
met truffelmayonaise

Calamari 8.5
gefrituurde inktvisringen met frisse knoflook - yoghurtdip

Gefrituurde Aubergine V 9
krokante aubergine met romige bieten tzatziki en granaatappelpitjes

UIT DE STEENOVEN

Pizzetta Salami & Nduja 11.5
kleine pizza met romige ricotta-ndujacrème, venkel en pittige salami op een basis van tomatensaus en mozzarella

Pizzetta Burrata V 11.5
kleine pizza met smashed burrata, verse tomaten en pesto op een basis van tomatensaus en mozzarella
met Iberico ham +4.5

Pizzetta Truffled Mushrooms V (PB optie) 11.5
kleine pizza met geroosterde paddenstoelen, truffelolie op een basis van truffelsaus en mozzarella

Cheesy Garlic Bread V (PB optie) 7.5
gemaakt van ons huisgemaakte pizzadeeg, met knoflookboter, mozzarella en parmezaanse kaas.

Camembert au Four V 12.5
warme camembert uit de oven met walnoten, honing en tijm

UIT DE OVEN

Nachos V 11
bedekt met gesmolten kaas, guacamole, crème fraîche, jalapeño en frisse pico de gallo

Gamba Pil Pil 9.5
gepelde garnalen in een pittige olie met knoflook en citroen

Miso Aubergine V 9.5
gebakken aubergine met miso en huisgemaakte smokey baba ganoush

Spaanse Pollo 9
malse kippendij gestoofd in een licht pittige en kruidige tomatensaus

Sticky Ribs 11
gelakt met ketjapmarinade, spicy mayonaise met ingelegde rode peper en komkommer

VAN DE BAKPLAAT

Steak Béarnaise 14.5
malse steak met klassieke béarnaise van dragon en boter
PB optie: vegan steak met een kruidige chimichurri dressing

Zeebaars 11
op de huid gebakken zeebaars met een friszure saus van citroen, kappertjes en peterselie

Prei & Carbonara Schuim 10
langzaam gegaarde prei met een luchtige carbonara schuim en krokante pancetta
Vega optie: geroosterde hazelnootcrumble i.p.v. pancetta

Kip in Mojo Rojo 9.5
gebakken kippendij in een Spaanse, pikante paprika saus met ingelegde rode peper

V = Vegetarisch (optie)
PB = Vegan (optie)

UIT DE PAN

Gnocchi V 9.5
gevuld met ricotta in een botersaus met kappertjes, salie en Parmezaanse kaas

Schelpjes 11
in witte wijn gestoofde mosselen & kokkels met salsa verde

Regenboog Wortels & Whipped Feta V 9.5
in honing gekarameliseerde wortels met opgeklopte feta, sumac en pistachecrumble

Knolselderij & Truffel V 8.5
gepoft en geserveerd romige hazelnoothollandaise, paddenstoelenduxelles en parmezaan

ZOET

Tiramisu V 8.5
luchtige tiramisu, traditioneel bereid met Marsala

Creme Catalana à La Picar V 8.5
huisgemaakte crema catalana met vanille-ijs en gebrande meringue

Sinaasappelcake & Vanillemascarpone V 8.5
met frisse sinaasappelgel, pure chocolade en romige vanillemascarpone

Mokka Martini V 8.5
met vanille-ijs, crumble en schuim van Baileys

Chocolate Cookie V 6.5
warm geserveerd met vanille-ijs

Affogato V (PB optie) 4.5
met rommige vanille-ijs en espresso

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