

# Postre :

<b>Crema de Catalana</b>	€ 5,25
Spaanse vanillecrème met kaneel en likeur 43	
<b>Helado hecho en casa</b>	€ 6,50
Vanillerooms met Poncho Caballero en amandelgebak	
<b>Lets get Spanisch</b>	€ 5,25
Crème met bitterkoekjes, crème fraîche en likeur 43	
<b>Para chuparse los dedos</b>	€ 5,25
Valenciaanse sinaasappelcrème	
<b>El pudín de lavanda y menta</b>	€ 6,00
De lavendelpudding met munt begeleidt met abrikozenmousse	
<b>Churros con salsa de chocolate</b>	€ 5,00
Zoet Spaans dessert met kaneel suiker en chocolade saus	
<b>Leche frita</b>	€ 5,25
Gefrituurde melk gedompeld in kaneelsuiker en chocoladesaus	





# Entradas :

<b>Pan con aioli y aceitunas</b>	€ 4,80
Spaans stokbroodje met knoflook mayonaise en gemarineerde olijven	
<b>Queso de Manchego 3-6-ó 12 mesa</b>	€ 6,00-7,00-8,25
Spaanse schapenkaas uit de regio van La Mancha.	
<b>Jamón de Serrano</b>	€ 7,50
Gedroogde rauwe Spaanse ham	
<b>Boquerones en Vinagre</b>	€ 4,50
Gemarineerde sardientjes met knoflooktoast	
<b>Setas al Jerez</b>	€ 4,50
Paddenstoelen gestoofd in sherry	
<b>Ensaladilla Rusa</b>	€ 4,50
Frisse aardappelsalade met tonijn, ei , groente en olijven	
<b>Ensaladilla con huevo</b>	€ 4,75
Tonijnsalade volgens Spaans recept	
<b>Ensalada de cabra</b>	€ 6,00
Warme geitenkaassalade met walnoten en honingdressing	
<b>Rulo de cabra</b>	€ 6,50
Gebakken geitenkaasrondjes met honing	
<b>Ensalada de invierno</b>	€ 6,00
Salade met vijgen, serrano, spekjes en geitenkaas	
<b>Pimientos de Padrón</b>	€ 5,00
Groene pittige pepers met zeezout	

**TIP: BESTEL NIET TE VEEL IN ÉÉN KEER EN DEEL UW TAPAS ( PARA PICAR)  
BEGIN EENS MET EEN FRISSE CAVA OF ÉÉN VAN ONZE TRADITIONELE SHERRY'S**

# Entradas :

<b>Pipirrana</b>	€ 7,50
Frisse Spaanse vis salade uit Zuid-Spanje	
<b>Jalapeños frito, muy pica</b>	€ 6,00
Gefrituurde pepers gevuld met kaas. Lekker pikant !	
<b>Pata negra 100 gram</b>	€ 13,75
Rauwe ham van het Iberico varken.	
<b>Chorizo frito y papas</b>	€ 4,75
Gefrituurde chorizo met aardappel chips.	
<b>Jamón con ajo en escabeche y alcaparras</b>	€ 12,50
Hammen met ingelegde knoflook en kapper appeltjes.	
<b>Cubano “ El Jefe “</b>	€ 6,50
Spaans broodje met geroosterd beenham-kaas-mosterdmayonaise	

## ESPECIAL :

### **SOLOMILLO de TERNERA**

**Solomillo begeleidt met blauwschimmelkaassaus**

**€ 17,50**



# Carne y Pollo :

<b>Pinchito de ternera</b>	€ 7,90
Spiesjes van Ossenhaas gedompeld in honing port saus	
<b>Albondigas</b>	€ 4,50
Spaanse gekruide gehaktballetjes in tomatensaus	
<b>Papas arrugadas con Chorizo</b>	€ 6,00
Aardappeltjes met vers gebakken Chorizo, ui en Spaanse pepers	
<b>Pollo con crema de ajo</b>	€ 5,50
Kip met knoflook crème , afgeblust met brandy	
<b>Fiësta de croquetas</b>	€ 6,00
Selectie van vier verschillende Spaanse kroketjes	
<b>Timo con Pedro Ximénez</b>	€ 8,50
Gepaneerde Zwezerik met Pedro Ximénez	
<b>Rabo de toro con puré de pastinanca</b>	€ 9,50
Ossenstaart met een puree van pastinaak	
<b>Costillas de repuesto</b>	€ 6,50
Gemarineerde spareribs	
<b>Pollo Asado ( al menos 4 personas un pollo entero)</b>	€ 7,50/15,00
Kip Asado . ( bij minimaal 4 personen besteld u een hele kip)	

! Vraag naar een bijpassende wijn voor bij uw gerechtje !

# Pescado :

<b>Plato con Gambas a la plancha</b>	€ 12,50
Bord met ongepelde gamba's met citroenzout	
<b>Calamaris a la Romana</b>	€ 6,50
Inktvisringen in beslag gefrituurd	
<b>Gambas el Rico</b>	€ 14,00
Pannetje met gamba's in een pittige tomatensaus	
<b>Buñuelos de bacalou</b>	€ 6,00
Beignets gevuld met kabeljauw	
<b>Jarra de pescado</b>	€ 9,50
Rijk gevuld vispotje met schaal-en schelpdientjes	
<b>Gambas con Lomo</b>	€ 7,00
Twee ongepelde grote garnalen met gebakken serrano	
<b>Gambas pillpill</b> AANRADER	€ 8,25
Gamba's in kokende knoflookolie , volgens recept uit Andalusië	
<b>Mul Gaudí</b> AANRADER	€ 9,50
Rode mul met een paprika-tomaten vinaigrette .	
<b>Boquerones fritos</b>	€ 6,50
Gefrituurde sardientjes	

! Vraag naar een bijpassende wijn voor bij uw tapas !

**BIJVOORBEELD EEN FRISSE FRUITIGE ALBARIÑO OF EEN VOLLE WITTE RIOJA**



# Vegetariano :

<b>Pan con tomate</b>	€ 4,25
Spaans stokbroodje met tomaten, knoflook en zout	
<b>Patata Bravas</b>	€ 5,25
Gefrituurde aardappeltjes in pittige paprikasaus	
<b>Setas en ajo y hierbas</b>	€ 5,00
Mix van paddenstoelen in knoflook en verse kruiden	
<b>Calabacin frito</b>	€ 5,25
Gefrituurde courgette met vijgenmarmelade	
<b>Tortilla</b>	€ 4,50
Aardappeltaartje met ei, ui en groente	
<b>Pasta de ajo</b>	€ 4,25
Pasta met knoflookolie	
<b>Frijoles con piñones</b>	€ 4,25
Sperzieboontjes met pijnboompitten	
<b>Croquetas vegetariano</b>	€ 5,50
Vegetarische kroketjes .	
<b>Huevo crujiente de setas con salsa de trufa</b>	€ 5,00
Krokant gebakken kievietseitjes met paddenstoelen en truffelmayonaise	
<b>Ensaladilla Rusa sin tuna</b>	€ 4,50
Frisse aardappelsalade zonder tonijn	

**¡ KIKK OOK EENS OP ONZE TAPASBORDEN !**

**TAPAS VAN DE WEEK**