

Entrada

Voorgerecht • Entrée

Filetes de anchoa marinadas con ajo y perejil

Ansjovisfilets gemarineerd met knofflook en peterselie
Filets d'anchois marinés à l'ail et persil

18

Ensaladilla Rusa

Russische sla
Salade Russe

18

Pimientos del Piquillo rellenos

Gevulde pimientos del Piquillo (geroosterde paprika)
Les poivrons de Piquillo farcis

19

Jamón de Trevélez gran reserva

Trevélez ham gran reserva
Jambon de Trevélez grande réserve

23

Tabla de embutidos Ibéricos

Plankje van Iberische Charcuterie
Planche de charcuteries Ibériques

24

Jamón de bellota 100% Ibérico

Iberische ham Pata Negra de bellota
Jambon Iberique Pata Negra de bellota

31

Chorizo dulce asado con sidra Asturiana

Geroosterde zoete chorizo met cider van Asturias
Chorizo doux rôti au cidre des Asturies

19

Croquetas con jamón Ibérico

Iberische hamkroketten
Croquettes de jambon Ibérique

18

Gambas al ajillo

Scampipannetje met look
Cassolette de scampis à l'ail

20

Pulpo a la gallega

Octopus op de wijze van Galicië
Poulpe à la Gallega

23

Calamares fritos con salsa alioli

Frituur van calamares met looksaus
Calamars frits sauce aioli

18

Chipirones a la plancha con salsa verde

Kleine inktvis gegrilde met groene saus
Petits calamars à la plancha sauce verte

18

Gambas a la plancha con sal y pimentón

Gegrilde gamba's met grof zout en zachte paprika
Gambas grillées au gros sel et paprika doux

20

Almejas a la marinera

Tapijtschelpen (almejas) a la marinera
Palourdes à la marinière

21

*La cocina es un Arte y todo Arte requiere paciencia
De keuken is een Kunst en iedere Kunst vraagt geduld
La cuisine est un Art et tout Art demande patience*

Platos principales

Hoofdschotel • Plats principales (* min. 2 pers, **=2 pers)

Paella mixta pollo y mariscos (P. pers)	*29,50	Duo de lenguado con salsa al limón y vino blanco	36
Paella met gevogelte en zeevruchten		Duo van zeetongetjes met citroensaus en witte wijn	
Paella mixte de volaille et fruits de mer		Duo de sollettes sauce au citron et vin blanc	
Paella de pescado y mariscos (P. pers)	*31	Zarzuela de pescado y mariscos	36
Paella met vis en zeevruchten		Zarzuela met vis en zeevruchten	
Paella de poisson et fruits de mer		Zarzuela de poissons et fruits de mer	
Arroz caldoso con boganvante y marisco (P. pers)	**48	Pavé de vaca Irlandesa	27
Arroz caldoso met 1/2 kreeft en zeevruchten		Ierse biefstuk	
Arroz caldoso avec 1/2 homard et fruits de mer		Pavé de boeuf Irlandais	
Paella de Verduras (P. pers)	*25	Entrecot de vaca mayor 350gr	34
Vegetarische Paella		Tussenrib van rund	
Paella végétarienne		Entrecôte de boeuf	
Arroz negro con chipirones y salsa alioli (P. pers)	*28	Pluma Ibérico Pata Negra con lentejas y chorizo	36
Zwarte rijst met kleine inktvisjes en aiolisaus		Iberische pluma Pata Negra met linzen en chorizo	
Riz noir aux petits calamars sauce aioli		Pluma Ibérique Pata Negra aux lentilles et chorizo	
Fideuá de gambas calamares y mariscos (P. pers)	*28	Chuletitas de cordero a la plancha con hierbas del sur	39
Noedels met garnalen calamares en zeevruchten		Gegrilde lamskoteletjes met zuiderse kruiden	
Nouilles aux crevettes calamars et fruits de mer		Côtes d'agneau grillées aux herbes du sud	
Filetes de lubina a la plancha puré de calabacin	35		
Gegrilde zeebaars filet met courgette puree			
Filets de bar à la plancha purée de courgettes			

Salsas • Saus • Sauces € 4,50

Cabrales, Pimienta verde, Champiñones con nata

Cabrales, Groene peper, Champignonroomsaus

Cabrales, Poivre vert, Archiduc

Postre
Nagerecht • Dessert

Crema catalana

Catalaanse crème brûlée
Crème brûlée à la catalane

Helado de moca con turrón de Alicante

Mokkaroomijs met turrón van Alicante
Glace moka au turrón d'Alicante

Duo de sorbete a elegir

Sorbet duo naar keuze
Duo de sorbets au choix

Helado de moca con pasas sol y sombra

Mokkaroomijs met droge rozijntjes sol y sombra
Glace moka aux raisins secs sol y sombra

Helado de vainilla con cerezas Riojanas

Vanilleroomijs met Riojana kersen
Glace vanille aux cerises Riojana

Café helado de la casa

Ijskoffie van het huis
Café glacé de la maison

10 Dama blanca

Dame blanche
Dame blanche

10 Dama Negra

Dame noire
Dame noire

**10 Volcan de chocolate helado de vainilla
y salsa de frambuesa**

Chocolade moelleux vanilleroomijs
en frambozencoulis

**10 Moelleux au chocolat glace vanille et coulis de
framboises**

Copa de vainilla con Advocaat

**10 Coupe vanilleijs met Advokaat
Coupe vanille à l'Advocaat**

Copa Colonel sorbete de limón y vodka

**10 Coupe Colonel sorbet van citroen en vodka
Coupe Colonel sorbet citron et vodka**

Plato queso Manchego curado

Kaasbord van Manchego curado
L'assiette de fromage Manchego curado

12

12

13

11

12

12

Digestivo seco

Droog digestif • Digestif sec

Brandy	8
Brandy carlos I	12
Brandy Duque de Alba	12
Brandy Lepanto	12
Brandy Cardenal Mendoza	13
Brandy Barbadillo gran reserva	14
Brandy Luis Felipe gran reserva	15
Cognac Hennessy Very Special	12
Veille Armagnac	12
Orujo Gallego	9
Orujo de Hierba	8
Calvados	11
Poire Williams	11
Rhum Millionario Pérou	11
Rhum Nations Panama	12
Rhum Favorite Martinique	12
Whiky Graggenmore 12 años	14

Digestivo dulce

Zoet digestif • Digestif doux

Chupitos de frutas	5
Sol y Sombra	9
Anis dulce	9
Ponche	9
Licor de Crema Catalana	9

Licor 43	9
Pacharán	9
Cointreau	10
Grand Marnier	11
Amaretto	9
Limoncello	8

Las bebidas calientes

Warme dranken • Boissons chaudes

Café	3,80
Koffie • Café	
Double espresso	4,80
Dobbel espresso • Double espresso	
Café descafeinado	4
Cafeinevrije koffie • Décaféiné	
Café bonbon	4,50
Cappucino	4,80
Té	3,50
Thee • Thé	
Té menta fresca	4,50
Verse muntthee • Thé menthe fraîche	
Carajillo	6
Irish Coffee	11
Café «Ibérico»	11
Barraquito	11