

Entrada ***Voorgerecht • Entrée***

<p>Filetes de anchoa marinadas con ajo y perejil 12 Ansjovisfilets gemarineerd met knoflook en peterselie Les filets d'anchois marinés à l'ail et persil</p>	<p>Gambas al ajillo 16 Scampipannetje met look Cassolette de scampis à l'ail</p>
<p>Pimientos del Piquillo relleno del dias 16 Gevulde pimientos del Piquillo (geroosterde paprika) vulling van de dag Les poivrons de Piquillos farcis du jour</p>	<p>Gambas de la casa 18 Gambas van het huis Gambas maison</p>
<p>Jamón Serrano gran reserva 18 meses Serrano ham gran reserva 18 maanden Jambon Serrano grande reserve 18 mois</p>	<p>Pulpo a la gallega 18 Octopus op de wijze van Galicië Poulpe à la Gallega</p>
<p>Jamón Ibérico Pata Negra 30 meses Iberische ham Pata Negra 30 maanden Jambon Ibérique Pata Negra 30 mois</p>	<p>Calamares fritos con salsa alioli 16 Frituur van calamares met looksaus Calamars frits sauce aioli</p>
<p>Surtido de embutidos Ibérico Assortiment van Iberische charcuterie Assortiment de charcuteries Ibérique</p>	<p>Chipirones en su tinta 15 Kleine inktvis in eigen inkt Petits calamars à l'encre</p>
<p>Duo de lomo y Pata Negra Ibérico Duo van Pata Negra en lomo (Iberische lendestuk) Duo de lomo et Pata Negra ibérique</p>	<p>Chipirones a la plancha 15 Kleine inktvis gegrilde Petits calamars à la plancha</p>
<p>Jamón Ibérico Pata Negra de bellota 36 meses 26 Iberische ham Pata Negra de bellota 36 maanden Jambon Iberique Pata Negra de bellota 36 mois</p>	<p>Gambas a la plancha con sal y pimentón 18/36 Gegrilde gambas met grof zout en zachte paprika Gambas grillées au gros sel et paprika doux</p>
<p>Chorizo dulce asado con sidra Asturiana 15 Geroosterde zoete Chorizo met cider van Asturia Chorizo doux rôti au cidre des Asturies</p>	<p>Croquetas con jamón Ibérico 16 Iberische hamkroketten Croquettes de jambon Ibérique</p>

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 principaux (* min. 2 pers)

<p>Paella mixta pollo y mariscos Paella met gevogelte en zeevruchten Paella mixte de volaille et fruits de mer</p>	*22	<p>Filetes de lubina a la plancha puré de calabacin Gegrilde zeebaars filet met courgette puree Filets de bar à la plancha purée de courgettes</p>	25
<p>Paella de Verduras Vegetarische Paella Paella végétarienne</p>	*20	<p>Lenguado con salsa de limón y vino blanco Zeetong met citroensaus en witte wijn Sole avec sauce au citron et vin blanc</p>	30
<p>Paella de pescado y mariscos Paella met vis en zeevruchten Paella de poisson et fruits de mer</p>	*24	<p>Entrecot de buey el macho a la parilla salsa de su elección (350gr) Gegrild ribstuk el macho : saus naar keuze Entrecôte de bœuf el macho grillée : sauce au choix</p>	28
<p>Arroz caldoso con marisco y 1/2 bogavante por 2 pers, per 2 pers, pour 2 pers Arroz caldoso met zeevruchten en 1/2 kreeft Arroz caldoso au fruits de mer et 1/2 homard</p>	39€/pers	<p>Preso Ibérico Pata Negra a la parilla salsa de su elección Gegrilde Iberische preso Pata Negra : saus naar keuze Preso Ibérique Pata Negra grillée : sauce au choix</p>	27
<p>Fideuá de gambas, calamares y mariscos Noedels met garnalen, calamares en zeevruchten Nouilles aux crevettes, calamars et fruits de mer</p>	*22	<p>Chuletitas de cordero a la plancha con hierbas del sur Gegrilde lamskoteletjes met zuiderse kruiden Côtes d'agneau grillées aux herbes du sud</p>	28
<p>Arroz negro con chipirones y salsa alioli Zwarte rijst met kleine inktvisjes en aiolisaus Riz noir aux petits calamars sauce aioli</p>	*22		
<p>Zarzuela de pescado y mariscos Zarzuela met vis en zeevruchten Zarzuela de poissons et fruits de mer</p>	26		
<p>Filete de emperador a la plancha, ajo y aceite de oliva Gegrilde zwaardvis met olijfolie, knofflook en citroen Filet d'espardon grillé huile d'olive, ail et citron</p>	24		

Salsas a elegir • Saus naar keuze • Sauces au choix

**Cabrales, Pimiento verde,
Champinones con vino Malaga**

Cabrales, Groene peper saus, Paddestoel met Malaga wijn
Cabrales, Poivre vert crème,
Champignons et vin de Malaga

Todos nuestros platos se sirven con verduras calientes , patatas ó patatas fritas
Onze hoofdschotels worden geserveerd met warme groenten, krielaardappelen of frietjes
Nos plats sont accompagnés de légumes chauds, pommes grenailles ou frites