

## ***Entrada*** ***Voorgerecht • Entrée***

<p><b>Filetes de anchoa marinadas con ajo y perejil</b> 14 Ansjovisfilets gemarineerd met knoflook en peterselie Filets d'anchois marinés à l'ail et persil</p>	<p><b>Gambas al ajillo</b> 17 Scampipannetje met look Cassollette de scampis à l'ail</p>
<p><b>Pimientos del Piquillo rellenos</b> 16 Gevulde pimientos del Piquillo (geroosterde paprika) vulling van de dag Les poivrons de Piquillo farcis du jour</p>	<p><b>Gambas de la casa</b> 18 Gambas van het huis Gambas maison</p>
<p><b>Jamón de Trevélez gran reserva 18 meses</b> Serrano ham gran reserva 18 maanden Jambon Serrano grande réserve 18 mois</p>	<p><b>Pulpo a la gallega</b> 19 18 Octopus op de wijze van Galicië Poulpe à la Gallega</p>
<p><b>Jamón Ibérico Pata Negra 30 meses</b> Iberische ham Pata Negra 30 maanden Jambon Ibérique Pata Negra 30 mois</p>	<p><b>Calamares fritos con salsa alioli</b> 16 20 Frituur van calamares met looksaus Calamars frits sauce aioli</p>
<p><b>Surtido de embutidos Ibéricos</b> Assortiment van Iberische charcuterie Assortiment de charcuteries Ibériques</p>	<p><b>Chipirones en su tinta</b> 15 20 Kleine inktvis in eigen inkt Petits calamars à l'encre</p>
<p><b>Duo de lomo y Pata Negra Ibérico</b> Duo van Pata Negra en lomo (Iberische lendestuk) Duo de lomo et Pata Negra ibériques</p>	<p><b>Chipirones a la plancha con salsa verde</b> 15 22 Kleine inktvis gegrilde met groene saus Petits calamars à la plancha sauce verte</p>
<p><b>Jamón Ibérico Pata Negra de bellota 36 meses</b> 26 Iberische ham Pata Negra de bellota 36 maanden Jambon Iberique Pata Negra de bellota 36 mois</p>	<p><b>Gambas a la plancha con sal y pimentón</b> 18/36 Gegrilde gambas met grof zout en zachte paprika Gambas grillées au gros sel et paprika doux</p>
<p><b>Chorizo dulce asado con sidra Asturiana</b> 16 Geroosterde zoete Chorizo met cider van Asturias Chorizo doux rôti au cidre des Asturies</p>	<p><b>Croquetas con jamón Ibérico</b> 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, \*\* =2 pers)

<p><b>Paella mixta pollo y mariscos</b> Paella met gevogelte en zeevruchten Paella mixte de volaille et fruits de mer</p>	*23	<p><b>Filetes de lubina a la plancha puré de calabacin</b> Gegrilde zeebaars filet met courgette puree Filets de bar à la plancha purée de courgettes</p>	26
<p><b>Paella de Verduras</b> Vegetarische Paella Paella végétarienne</p>	*20	<p><b>Lenguado con salsa de limón y vino blanco</b> Zeetong met citroensaus en witte wijn Sole avec sauce au citron et vin blanc</p>	32
<p><b>Paella de pescado y mariscos</b> Paella met vis en zeevruchten Paella de poisson et fruits de mer</p>	*25	<p><b>Entrecot de buey Argentino (350gr)</b> <b>salsa de su elección</b> Gegrild ribstuk : saus naar keuze Entrecôte de bœuf grillée : sauce au choix</p>	32
<p><b>Arroz caldoso con marisco y 1/2 bogavante</b> <b>por 2 pers, per 2 pers, pour 2 pers</b> Arroz caldoso met zeevruchten en 1/2 kreeft Arroz caldoso au fruits de mer et 1/2 homard</p>	**39	<p><b>Solomillo Aberdeen black Angus (220gr)</b> <b>salsa de su elección</b> Gegrilde filet pur : saus naar keuze Filet pur grillé : sauce au choix</p>	35
<p><b>Fideuá de gambas, calamares y mariscos</b> Noedels met garnalen, calamares en zeevruchten Nouilles aux crevettes, calamars et fruits de mer</p>	*22	<p><b>Presa Ibérica Pata Negra a la parilla</b> <b>salsa de su elección</b> Gegrilde Iberische presa Pata Negra : saus naar keuze Presque Ibérique Pata Negra grillée : sauce au choix</p>	29
<p><b>Arroz negro con chipirones y salsa alioli</b> Zwarte rijst met kleine inktvisjes en aiolisaus Riz noir aux petits calamars sauce aioli</p>	*22	<p><b>Chuletitas de cordero a la plancha con hierbas del sur</b> Gegrilde lamskoteletjes met zuiderse kruiden Côtes d'agneau grillées aux herbes du sud</p>	29
<p><b>Zarzuela de pescado y mariscos</b> Zarzuela met vis en zeevruchten Zarzuela de poissons et fruits de mer</p>	27		
<p><b>Filete de emperador a la plancha, salsa verde</b> Gegrilde zwaardvis met groene saus Filet d'espardon grillé, sauce verte</p>	25		

**Salsas a elegir • Saus naar keuze • Sauces au choix**

**Cabrales, Pimiento verde, Archiduc**

Cabrales, Groene peper, Archiduc

Cabrales, Poivre vert, Archiduc

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

**Postre**  
**Nagerecht • Dessert**

<b>Crema catalana</b> Catalaanse crème brûlée Crème brûlée à la catalane	8	<b>Plato queso Manchego curado</b> Kaasbord van Manchego curado L'assiette de fromage Manchego curado	10
<b>Helado de moca con turrón de Alicante</b> Mokkaroomijs met turrón van Alicante Glace moka au turrón d'Alicante	8	<b>Moëlleux de chocolate helado de vainilla y salsa de frambuesa</b> Chocolade moëlleux vanilleroomijs en frambozencoulis	9
<b>Duo de sorbete a elegir</b> Sorbet duo naar keuze Duo de sorbets aux choix	8	<b>Moëlleux au chocolat glace vanille et coulis de framboise</b>	
<b>Helado de moca con pasas sol y sombra</b> Mokkaroomijs met droge rozijntjes sol y sombra Glace moka aux raisins secs	8	<b>Pastel tatin flambeado con Calvados y su bola de helado de vainilla</b> Tarte tatin geflambeerd met Calvados en vanille roomijs	11
<b>Helado de vainilla con cerezas Riojanas</b> Vanilleroomijs met Rioja kersen Glace vanille aux cerises Riojana	8	<b>Tarte tatin flambée au Calvados et sa boule de glace vanille</b>	
<b>Café helado de la casa</b> IjsKoffie van het huis Café glacé de la maison	8		

### ***Digestivo seco***

Dróg digestif • Digestif sec

Brandy	7
Brandy carlos I	9
Brandy Duque de Alba	9
Brandy Lepanto	9
Brandy Cardenal Mendoza	10
Orujo Gallego	8
Orujo de Hierba	7
Calvados	9
Poire Williams	9

### ***Digestivo dulce***

Zoet digestif • Digestif doux

Chupitos de frutas	5
Sol y Sombra	8
Anis dulce	8
Ponche Caballero	8
Licor de Crema Catalana	8
Licor 43	8
Pacharán	8
Cointreau	8
Grand Marnier	9
Amaretto	8
Limoncello	8

### ***Las bebidas calientes***

Warme dranken • Boissons chaudes

Café	3,5
Koffie • Café	
Café descafeinado	4
Cafeinevrije koffie • Décaféiné	
Cappucino	4,5
Té	3
Thee • Thé	
Carajillo	5
Irish Coffee	9
Café «Ibérico»	9