

Entrada

Voorgerecht - Entrée

Filetes de anchoa marinadas con ajo y perejil

€ 16,00

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

Pimientos del Piquillo rellenos

€ 18,00

*Gevulde pimientos del Piquillo (geroosterde paprika)
Poivrons del Piquillo farcis du jour*

Jamón de Trevélez gran reserva 24 meses

€ 19,00

*Trevelez ham gran reserva 24 maanden
Jambon de Trevélez grande réserve 24 mois*

Jamón Ibérico Pata Negra 30 meses

€ 21,00

*Iberische ham Pata Negra 30 maanden
Jambon Ibérique Pata Negra 30 mois*

Surtido de embutidos Ibéricos

€ 21,00

*Assortiment van Iberische charcuterie
Assortiment de charcuteries Ibériques*

Duo de lomo y Pata Negra Ibérico

€ 23,00

*Duo van Pata Negra en lomo (Iberische lendestuk)
Duo de lomo et Pata Negra ibérique*

Jamón Ibérico Pata Negra de bellota 36 meses

€ 26,00

*Iberische ham Pata Negra de bellota 36 maanden
Jambon Ibérique Pata Negra de bellota 36 mois*

Chorizo dulce asado con sidra Asturiana

€ 18,00

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

Gambas al ajillo

€ 18,00

*Scampipannetje met look
Cassolette de scampis à l'ail*

Gambas de la casa

€ 19,00

*Gambas van het huis
Gambas maison*

Pulpo a la gallega

€ 19,00

*Octopus op de wijze van Galicië
Poulpe à la Gallega*

Calamares fritos con salsa alioli

€ 17,00

*Frituur van calamares met looksaus
Calamars frits sauce aioli*

Chipirones en su tinta

€ 16,00

*Kleine inktvis in eigen inkt
Petits calamars à l'encre*

Chipirones a la plancha con salsa verde

€ 16,00

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

Gambas a la plancha con sal y pimentón (4/8) € 19,00/38,00

*Gegrilde gambas met grof zout en zachte paprika
Gambas grillées au gros sel et paprika doux*

Croquetas con jamón Ibérico

€ 18,00

*Iberische hamkroketten
Croquettes de jambon Ibérique*

*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>Paella mixta pollo y mariscos * € 26,00 <i>Paella met gevogelte en zeevruchten</i> <i>Paella mixte de volaille et fruits de mer</i></p>	<p>Lenguado con salsa de limón y vino blanco € 35,00 <i>Zeetong met citroensaus en witte wijn</i> <i>Sole avec sauce au citron et vin blanc</i></p>
<p>Paella de Verduras * € 22,00 <i>Vegetarische Paella</i> <i>Paella végétarienne</i></p>	<p>Entrecot de buey Argentino 350gr, salsa de su elección € 34,00 <i>Gegrilde ribstuk : saus naar keuze</i> <i>Entrecôte de bœuf grillée : sauce au choix</i></p>
<p>Paella de pescado y mariscos * € 28,00 <i>Paella met vis en zeevruchten</i> <i>Paella de poisson et fruits de mer</i></p>	<p>Solomillo de buey 220gr, salsa de su elección € 35,00 <i>Filet pur: saus naar keuze</i> <i>Filet pur: sauce au choix</i></p>
<p>Arroz caldoso con marisco y 1/2 bogavante ** € 41,00 <i>Arroz caldoso met zeevruchten en 1/2 kreeft</i> <i>Arroz caldoso aux fruits de mer et 1/2 homard</i></p>	<p>Chuleta Ibérica Pata Negra con lentejas al chorizo € 27,00 <i>Pata Negra varkenskotelet met linzen en chorizo</i> <i>Côte Ibérique Pata Negra aux lentilles et chorizo</i></p>
<p>Fideuá de gambas, calamares y mariscos * € 24,00 <i>Noedels met garnalen, calamares en zeevruchten</i> <i>Nouilles aux crevettes, calamars et fruits de mer</i></p>	<p>Chuletitas de cordero a la plancha con hierbas del sur € 29,00 <i>Gegrilde lamskoteletjes met zuiderse kruiden</i> <i>Côtes d'agneau grillées aux herbes du sud</i></p>
<p>Arroz negro con chipirones y salsa alioli * € 24,00 <i>Zwarte rijst met kleine inktvisjes en aiolisaus</i> <i>Riz noir aux petits calamars sauce aioli</i></p>	
<p>Zarzuela de pescado y mariscos € 29,00 <i>Zarzuela met vis en zeevruchten</i> <i>Zarzuela de poissons et fruits de mer</i></p>	
<p>Filete de emperador a la plancha, salsa verde € 28,00 <i>Gegrilde zwaardvis met groene saus</i> <i>Filet d'espadon grillé, sauce verte</i></p>	
<p>Filetes de lubina a la plancha puré de calabacin € 29,00 <i>Gegrilde zeebaars filet met courgette puree</i> <i>Filets de bar à la plancha purée de courgettes</i></p>	

Salsas a elegir - Saus naar keuze - Sauces au choix

*Cabrales, Pimienta 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

Crema catalana

Catalaanse crème brûlée

Crème brûlée à la catalane

€ 8,00

Helado de moca con turrón de Alicante

Mokkaroomijs met turrón van Alicante

Glace moka au turrón d'Alicante

€ 8,00

Duo de sorbete a elegir

Sorbet duo naar keuze

Duo de sorbets au choix

€ 8,00

Helado de moca con pasas sol y sombra

Mokkaroomijs met droge rozijntjes sol y sombra

Glace moka aux raisins secs

€ 8,00

Helado de vainilla con cerezas Riojanas

Vanilleroomijs met Rioja kersen

Glace vanille aux cerises Riojana

€ 8,00

Café helado de la casa

IjsKoffie van het huis

Café glacé de la maison

€ 8,00

Plato queso Manchego curado

Kaasbord van Manchego curado

L'assiette de fromage Manchego curado

€ 10,00

Moëlleux de chocolate, helado de vainilla y salsa de frambuesa

€ 11,00

Chocolade moëlleux vanilleroomijs en frambozencoulis

Moëlleux au chocolat glace vanille et coulis de framboise

Pastel tatin flambeado con Calvados y su bola de helado de vainilla

€ 13,00

Tarte tatin geflambeerd met Calvados en vanille roomijs

Tarte tatin flambée au Calvados et sa boule de glace vanille

Digestivo

Digestivo seco

Doog digestif - Digestif sec - Digestive

Brandy	€ 7,00
Brandy carlos I	€ 9,00
Brandy Duque de Alba	€ 9,00
Brandy Lepanto	€ 9,00
Brandy Cardenal Mendoza	€ 10,00
Orujo Gallego	€ 8,00
Orujo de Hierba	€ 7,00
Calvados	€ 9,00
Poire Williams	€ 9,00

Digestivo dulce

Zoet digestif - Digestif doux Sweet digestive

Chupitos de frutas	€ 5,00
Sol y Sombra	€ 8,00
Anis dulce	€ 8,00
Ponche Caballero	€ 8,00
Licor de Crema Catalana	€ 8,00
Licor 43	€ 8,00
Pacharán	€ 8,00
Cointreau	€ 8,00
Grand Marnier	€ 9,00
Amaretto	€ 8,00
Limoncello	€ 8,00

Las bebidas calientes

Warme dranken - Boissons chaudes - Warm drinks

Café	€ 3,50
<i>Koffie - Café - Coffee</i>	
Café descafeinado	€ 4,00
<i>Cafeinevrije koffie - Décaféiné - Caffeine free coffee</i>	
Cappucino	€ 4,50
Té	€ 3,00
<i>Thee - Thé - Tea</i>	
Carajillo	€ 5,00
Irish Coffee	€ 11,00
Café «Ibérico»	€ 11,00