

Entrada
Voorgerecht • Entrée

Filetes de anchoa marinadas con ajo y perejil	16	Gambas al ajillo	18
Ansjovisfilets gemarineerd met knoflook en peterselie		Scampipannetje met look	
Filets d'anchois marinés à l'ail et persil		Cassolette de scampis à l'ail	
Ensaladilla Rusa	16	Gambas de la casa	19
Russische sla		Gamba's van het huis	
Salade Russe		Gambas maison	
Pimientos del Piquillo rellenos	18	Pulpo a la gallega	19
Gevulde pimientos del Piquillo (geroosterde paprika)		Octopus op de wijze van Galicië	
vulling van de dag		Poulpe à la Gallega	
Les poivrons de Piquillo farcis du jour			
Jamón Iberico Pata Negra de cebo	22	Calamares fritos con salsa alioli	17
Iberische ham Pata Negra de cebo		Frituur van calamares met looksaus	
Jambon Iberico Pata Negra de cebo		Calamars frits sauce aioli	
Surtido de embutidos Ibéricos	22	Chipirones en su tinta	16
Assortiment van Iberische charcuterie		Kleine inktvis in eigen inkt	
Assortiment de charcuteries Ibériques		Petits calamars à l'encre	
Duo de lomo y Pata Negra Ibérico	24	Chipirones a la plancha con salsa verde	16
Duo van Pata Negra en lomo (Iberische lendestuk)		Kleine inktvis gegrilde met groene saus	
Duo de lomo et Pata Negra ibériques		Petits calamars à la plancha sauce verte	
Jamón de bellota 100% Ibérico	31	Gambas a la plancha con sal y pimentón	18/36
Iberische ham Pata Negra de bellota		Gegrilde gamba's met grof zout en zachte paprika	
Jambon Iberique Pata Negra de bellota		Gambas grillées au gros sel et paprika doux	
Chorizo dulce asado con sidra Asturiana	18	Croquetas con jamón Ibérico	18
Geroosterde zoete Chorizo met cider van Asturias		Iberische hamkroketten	
Chorizo doux rôti au cidre des Asturies		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)

Paella mixta pollo y mariscos (P. pers) Paella met gevogelte en zeevruchten Paella mixte de volaille et fruits de mer	*26	Filetes de lubina a la plancha puré de calabacin Gegrilde zeebaars filet met courgette puree Filets de bar à la plancha purée de courgettes	32
Paella de Verduras (P. pers) Vegetarische Paella Paella végétarienne	*22	Surtido de pescado a la plancha Selectie van gegrilde vis Assortiment de poissons a la plancha	34
Paella de pescado y mariscos (P. pers) Paella met vis en zeevruchten Paella de poisson et fruits de mer	*28	Solomillo salsa de su elección (220gr) Gegrilde filet pur : saus naar keuze Filet pur grillé : sauce au choix	37
Arroz caldoso con marisco y 1/2 bogavante (P. pers) Arroz caldoso met zeevruchten en 1/2 kreeft Arroz caldoso aux fruits de mer et 1/2 homard	**48	Pluma Ibérica Pata Negra con lentejas y chorizo Pluma Ibérica Pata Negra met linzen en chorizo Pluma Ibérique Pata Negra aux lentilles et chorizo	29
Fideuá de gambas, calamares y mariscos (P. pers) Noedels met garnalen, calamares en zeevruchten Nouilles aux crevettes, calamars et fruits de mer	*24	Chuletitas de cordero a la plancha con hierbas del sur Gegrilde lamskoteletjes met zuiderse kruiden Côtes d'agneau grillées aux herbes du sud	34
Arroz negro con chipirones y salsa alioli (P. pers) Zwarte rijst met kleine inktvisjes en aiolisaus Riz noir aux petits calamars sauce aioli	*25	Salsa fria Koude sauzen Sauces froides	1,50
Zarzuela de pescado y mariscos Zarzuela met vis en zeevruchten Zarzuela de poissons et fruits de mer	34	Suplemento patatas fritas Supplement frietjes Supplément frites	3
Filete de emperador a la plancha, salsa verde Gegrilde zwaardvis met groene saus Filet d'espardon grillé, sauce verte	31	<p>Salsas a elegir • Saus naar keuze • Sauces au choix Cabrales, Pimienta verde, Archiduc Cabrales, Groene peper, Archiduc Cabrales, Poivre vert, Archiduc</p>	

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	9	Dama blanca Dame blanche Dame blanche	11
Helado de moca con turrón de Alicante Mokkaroomijs met turrón van Alicante Glace moka au turrón d'Alicante	9	Volcan de chocolate helado de vainilla y salsa de frambuesa Chocolade moelleux vanilleroomijs en frambozen couli	12
Duo de sorbete a elegir Sorbet duo naar keuze Duo de sorbets aux choix	9	Moelleux au chocolat glace vanille et coulis de framboises	9
Helado de moca con pasas sol y sombra Mokkaroomijs met droge rozijntjes sol y sombra Glace moka aux raisins secs	9	Pastel tatin flambeado con Calvados y su bola de helado de vainilla Tarte tatin geflambeerd met Calvados en vanilleroomijs Tarte tatin flambée au Calvados et sa boule de glace vanille	14
Helado de vainilla con cerezas Riojanas Vanilleroomijs met Riojana kersen Glace vanille aux cerises Riojana	9	Plato queso Manchego curado Kaasbord van Manchego curado L'assiette de fromage Manchego curado	12
Café helado de la casa IjsKoffie van het huis Café glacé de la maison	9		

Digestivo seco

Droog 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	11
Café «Ibérico»	11