

## *Aperitivo*

### *Aperitif • Apéritif*

Aperitivo de la casa	7,50
Sangria	7,50
Copa de Cava Brut	7,50
Copa de Cava Brut rosé	7,50
Moscatel	7,50
Sherry Fino	7,50
Sherry Manzanilla	7,50
Malaga	7,50
Kirr	7
Kirr Royal	8,50
Campari	8
Picon con vino blanco	8
Porto Tawny 10 años	8
Porto Blanco	7,50
Pineau des Charentes	7,50
Ricard	8
Gin Tanquery	8
Gin Hendrick's	10
Gin Mare	10
Vodka Belvedere	9
Rhum Havana club	8
Bacardi Blanco Rhum	7
Bitter Kas	5
Aperol Spritz	9

Martini blanco ó rojo	7,50
Pisang	6
Pisang sin alcohol	5
Whisky Johnnie Walker	8
Whisky Bushmills 10 years	10
Whisky Jameson	9
Bourbon Jack Daniels	9
Supplement soft	2,5
Supplement Tonic premium	3,2

## *Cerveza*

### *Bier • Bière • Beer*

San Miguel	3,50
Alhambra	5,50
Affligem	5,50
Duvel	5,50

## *Soft*

Coca-Cola, Fanta, Sprite	3,50
Chaudfontaine sin gas 50 cl	5,50
Chaudfontaine con gas 50 cl	5,50
Tonic	3,80
Fuze Tea	3,50
Sinaasappelsap - Jus d'orange	3,80
Appelsap - Jus de pomme	3,80

**Nuestra carta de alergenios está disponible**

Onze kaart met allergenen is ter beschikking / Notre carte d'allergènes est à votre disposition

## **CAVA, CHAMPÁN Y VINOS**

### ***Cava y Champán***

Segura Viudas Brut Réserve	39
René Barbier Brut Rosé	39
Champagne Renaud Bouchard brut	65
Champagne Renaud Bouchard Pinot noir brut	75
Champagne Deutz	80

### ***Blanco***

#### ***Wit • Blanc***

Rioja Bordón Viura	27
Diamante semi-dulce Viura, Malvasia	27
Diamante Verdejo	27
Marqués de Riscal Verdejo 37,5 cl	15
Marqués de Riscal Verdejo 75 cl	29
Marqués de Riscal Sauvignon	34
Meu Godello	34
Albariño Burgans	36
Roca Fosca Priorat	65
Baron de Chirel Verdejo	89

### ***Rosado***

#### ***Rosé***

Rioja Bordón Garnacha, Viura	27
Marqués de Riscal Tempranillo	29

### ***Vino de la Casa***

#### ***Huiswijn • Vin de la maison***

#### ***Tinto, Blanco Rosado***

#### ***Vaso • Glas • Verre***

25 cl	11
50 cl	18
75 cl	26

## **Tinto**

Rood • Rouge

### **Toro - Priorat**

La Poda Toro	35
Petit Pissarres Priorat	48
Roca Fosca Priorat	65

### **Campo de Borja**

Coto de Hayas Reserva	35
Coto de Hayas Gran Reserva	51
Coto de Hayas Centenario	49
Fagus	75

### **Francia - Frankrijk - France**

Rasteau Côte-du-Rhône	35
Château de la commanderie	
Lalande de Pomerol	55

## **Rioja**

Rioja Bordón Crianza 37,5 cl	17
Rioja Bordón Crianza 50 cl	22
Rioja Bordón Crianza	30
Rioja Bordón Reserva	46
Rioja Bordón Gran Reserva	55
Marqués de Riscal Reserva 37,5 cl	26
Marqués de Riscal Reserva 75 cl	50
Marqués de Riscal Gran Reserva	110
Barón d'Anglade Reserva Especial	110
Barón de Chirel Reserva	145

### **Ribera del Duero**

Viña Mayor Roble	34
Viña Mayor Crianza	44
Viña Mayor Reserva	65
Viña Mayor Gran Reserva	85
Vega Sicilia Valbuena	265

# *Surtidos de Tapas*

## *Se sirve por mesa 37,5 € pp*

Assortiment van Tapas • Assortiment de Tapas • Selection of tapas

Geserveerd per tafel • Servi par table • Served per table

### **Surtidos de embutidos Ibéricos**

Assortiment van Iberische charcuterie  
Assortiment de charcuteries Ibériques  
Iberian charcuterie selection

### **Filetes de anchoa marinada con ajo y perejil**

Ansjovisfilets gemarineerd met knouflook  
en peterselie  
Filets d'anchois marinés à l'ail et persil  
Anchory fillets marinated with garlic and parsley

### **Ensaladilla Rusa**

Russische sla  
Salade Russe  
Russian salad

### **Pimientos del piquillo Rellenos**

Gevulde kleine paprika del piquillo  
Petits poivrons del piquillo farcis  
Stuffed grilled red piquillo pepper

### **Chorizo dulce asado con sidra Asturiana**

Geroosterde zoete chorizo met cider van Asturias  
Chorizo doux rôti au cidre d'Asturies  
Sweet chorizo roasted with cider of Asturias

### **Tortilla de patatas**

Spaanses omelet  
Omelette Espagnole  
Spanish omelet

### **Gambas al ajillo**

Scampis met look  
Scampis à l'ail  
Shrimps with garlic

### **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  
Grilled tiger prawn with salt and sweet paprika

### **Calamares fritos con salsa alioli**

Gebakken calamares met looksaus  
Calamars frits sauce aioli  
Fried squid rings with aioli sauce

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

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

***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** 32

Gegrilde zeebaars filet met courgette puree  
Filets de bar à la plancha purée de courgettes

**Paella de Verduras (P. pers)**

Vegetarische Paella  
Paella végétarienne

\*22 **Surtido de pescado a la plancha** 34

Selectie van gegrilde vis  
Assortiment de poissons a la plancha

**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)** 37

Gegrilde filet pur : saus naar keuze  
Filet pur grillé : sauce au choix

**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 **Chuleta Ibérica Pata Negra con lentejas y chorizo** 31

Iberische Ribstuk Pata Negra met linzen en chorizo  
Côte Ibérique Pata Negra aux lentilles et chorizo

**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** 34

Gegrilde lamskoteletjes met zuiderse kruiden  
Côtes d'agneau grillées aux herbes du sud

**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** 1,50

Koude sauzen  
Sauces froides

**Zarzuela de pescado y mariscos**

Zarzuela met vis en zeevruchten  
Zarzuela de poissons et fruits de mer

34 **Suplemento patatas fritas** 3

Supplement frietjes  
Supplément frites

**Filete de emperador a la plancha, salsa verde**

Gegrilde zwaardvis met groene saus  
Filet d'espardon grillé, sauce verte

31 **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

9

**Dama blanca**

Dame blanche  
Dame blanche

11

**Helado de moca con turrón de Alicante**

Mokkaroomijs met turrón van Alicante  
Glacé 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 glacé vanille et coulis de  
framboises

**Helado de moca con pasas sol y sombra**

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

9

**Plato queso Manchego curado**

Kaasbord van Manchego curado  
L'assiette de fromage Manchego curado

12

**Helado de vainilla con cerezas Riojanas**

Vanilleroomijs met Riojana kersen  
Glacé vanille aux cerises Riojana

9

**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