

APERITIVO

cava brut

Clos Amador Brut reserva / 5,50



- 4,70 pan
brood / boter / alioli
- 5,85 fougasse
plat brood / rozemarijn / pesto
- 5,85 pan con tomate
knoflookbrood / tomaat / zeezout
- 8,50 pintxos rilette
knoflookbrood / rilette eend / shiitake / truffel
- 12,00 pintxos deluxe
pata negra / eendenlever
- 16,00 pata negra
80 gram / iberico ham / groene olijven

TAPAS DEL MAR

sauvignon blanc

Laurent Miquel / Pays D'oc / 4,75



- 3,25 ostra
zeeuwse oesters nr.III per stuk
- 12,00 crudo zeebaars
tartaar / limoen / avocado / tomaatjes / koriander
- 9,00 caesar salad
Romeinse sla / croutons / ei / ansjovis / parmezaan

verdejo

Ramon Bilbao / Rueda / 5,75



- 7,50 gamba's ajillo
gamba's / knoflookolie / rode peper
- 7,50 calamares alla romana
gefrituurde inktvis / alioli
- 12,50 tarte de legumes
groentenquiche / tomatensalade
- 14,50 gegrilde zeebaars
mousseline / alioli / bosui / limoen

viognier

Laurent Miquel / Lieu-dit Verité / 7,50



- 10,00 mejillones al Jerez
mosselen / sherry-roomsaus / trostomaatjes / bosui
- 15,00 vlindergamba Thai style
grote gegrilde gamba / curry / kokos / limoen
- 7,00 croqueta de camarones
kroket van Hollandse garnaal / rouille
- 17,50 eendenlever
confit van sjalotten / brioche /
hoewel geen vis, perfect bij deze wijn



chardonnay

Montes / Colchagua / Chili / 5,75

- coquilles 14,00
gebakken / aardpeer / pata negra
- calamares con romesco 12,00
inktviz / fava / romescosaus
- sole à la meunière 32,50
gebakken zeetong / 400 gram

EN TIERRA FIRME



pinot noir

Solas / Laurent Miquel / Pays D'oc / 6,00

- funghi risotto 14,00
shiitake / witte truffelolie / parmezaan
- peking duck 14,00
flensjes / krokante eend / hoisin / komkommer



tempranillo

Ramon Bilbao / Rioja / 6,00

- albondigas 7,50
gehaktballetjes / tomatensaus
- iberico 7,50
iberico wang / gestoofd / pikant
- steak tartaar 12,00
ei / ui / kappertjes / cornichon



cabernet sauvignon

Bodegas Salentein / Mendoza / 7,00

- bavette steak 17,50
gegrild / bearnaise / friet
- kalfssukade 17,50
mousseline / knolselderij / uienconfit / jus
- tournedos Rossini 32,50
eendenlever / truffeltapenade / portsaus



GUARNICIÓN

- friet 4,50
mayonaise / truffelmayonaise +1,00
- verduras 4,50
groenten van het seizoen
- patatas bravas 5,50
gefrituurde aardappelen / alioli / bravassaus
- salade verte 4,50
gemengde groene salade

POSTRES

- 12,50 selectie kazen
vijgenbrood / druivenmosterd / walnoten
Graham's 10 Year Old Tawny Port 8,50
- 7,50 panna cotta
passie / hangop / cardemon
Errázuriz Sauvignon Blanc Late Harvest 7,50
- 7,50 xocolate
chocolade ganache / sinaasappel / pistache
Elysium black muscat 8,50
- 7,50 meringue
champagne schuimtaart / sorbet / vlierbessen
Yalumba Hand Picked Botrytis Viognier 9,00
- 6,00 crème catalana
custard crème / vanille / gebrand suikerlaagje
Torres moacatel d'oro 6,50

by tony

Mijn menukaart bevat veelal kleinere gerechten die ik al jaren graag bereid en waarvan ikzelf ook enorm kan genieten, het liefst door ze te delen met anderen.

De basis is de Spaanse keuken met her en der een uitstapje, in ieder geval zijn de gerechten eerlijk; het zijn mooie combinaties van goede en zichtbare ingrediënten. Op de kaart leest u ze in kopjes onder de wijn die ik er zelf het liefst bij drink. De gemiddelde eter zal aan drie gerechtjes voldoende hebben, maar omdat niet iedereen hetzelfde is, adviseer ik u ze per gang aan ons door te geven om te voorkomen dat u te veel bestelt.

Eet smakelijk
Tony

