

## BOCADILLOS TOT 16 UUR

**JAMÓN SERRANO Y MANCHEGO** 12.5  
broodje met jamon serrano, manchego, tomaat

**ALBÓNDIGAS** 13  
broodje met gehaktballetjes in tomatensaus

**PALETA IBÉRICO DE BELLOTA** 14.5  
broodje met paleta ibérico, tomaat

**MANCHEGO DOCE MESES** 🍃 11  
broodje met manchego, kweepeer

**BOQUERONES** 11.5  
broodje met ansjovis, groene kruiden olie

**CROQUETAS** 11  
broodje met croquetjes naar keuze

**TORTILLA DE PATATAS** 🍃 12  
broodje met a la minute gebakken aardappeltortilla, alioli

**CHIPIRONES** 12.5  
broodje met chipirones, zwarte knoflook alioli

**TARTAR DE SALMÓN** 13  
broodje met zalmtartaar, avocado, padron peper mayonaise

**ENSALADA DE ATÚN** 11  
broodje met tonijnsalade, rode ui, kappertjes, ei

**QUESO DE CABRA** 11  
broodje met geitenkaas, paddenstoel, pompoen, honing

## MENÚ DE FAVORITOS

Een selectie van onze persoonlijke  
favorieten tapas met  
een zoete afsluiter.

Vanaf 2 personen, 37,5 per persoon.

## PARA PICAR

**ALMENDRAS** 🍂 3.5  
amandelen met zeezout en rozemarijn

**ACEITUNAS MARINADAS** 🍂 3.95  
olijven gemarineerd in groene kruiden en knoflook

**ALCACHOFAS MARINADAS** 🍂 3.5  
artisjokken gemarineerd in groene kruiden en knoflook

**PAN CON ALIOLI** 🍃 4.75  
brood met alioli

**PAN CON TOMATE** 🍂 4.75  
brood met tomaat  
supplement paleta ibérico de bellota 4

**CROQUETAS DE RABO DE TORO** 9  
drie Spaanse croquetjes met gestoofde ossenstaart

**CROQUETAS QUESO Y ESPINACE** 🍃 6.5  
drie Spaanse croquetjes met kaas en spinazie

**CROQUETAS MIXTO** 13  
zes Spaanse croquetjes in drie verschillende smaken

## CONSERVAS

**CABALLA** 9  
blikje makreel in olie, alioli

**SARDINAS** 8  
blikje sardientjes in olie, groene kruiden

**PULPO** 9.5  
blikje octopus in pittige olie

**MEJILLONES** 9  
blikje mosselen in pittige olie

## PINCHOS

**BUNUELOS DE BACALAO** 2  
kabeljauw beignet, zwarte knoflook mayonaise

**QUESO DE CABRA Y SETAS** 🍃 2.5  
geitenkaas crème, gebakken paddenstoelen, geroosterd brood

**HUEVOS RELLENOS** 2  
gevuld ei met tonijn, guindilla peper, mayonaise

**DÁTILES Y TOCINETA** 2  
dadels met spek uit de oven

**QUESO AZUL AFUMAU** 🍃 3.5  
gerookte blauwe kaas, kweepeer, vijg, geroosterd brood

**TARTAR DE SALMÓN** 4  
zalmtartaar, romesco, geroosterd brood

**JAMÓN SERRANO Y MANCHEGO** 3  
jamon serrano, manchego, geroosterd brood

**SARDINA** 3.5  
sardientje, zwarte knoflook mayonaise, geroosterd brood

## CHARCUTERÍA Y QUESOS

**PALETA IBÉRICO DE BELLOTA** 15  
45 maanden gerijpt

**JAMÓN SERRANO RESERVA** 8.5  
24 maanden gerijpt

**FUET** 5.5  
proeverij van 2 soorten fuet

**QUESO AZUL AFUMAU** 6.5 🍃  
lichte Spaanse blauwschimmelkaas gerookt op eikenhout

**MANCHEGO** 🍃 5.5  
12 maanden gerijpte manchego

**MANCHEGO CON TRUFA** 🍃 6  
manchego met truffel

**PLATO MIXTO** 16  
diverse vleeswaren en kazen

## TAPAS DE LA CASA

### PULPO 8.5

gegrilde octopus, zoete aardappel puree

### TIRADITO DE ATÚN 13

rauwe tonijn, mango, avocado, pecannoot

### TARTAR DE SALMÓN 9

zalm tartaar, avocado, gedroogde tomaat, radijs

### CALABAZA 🍂 8.5

Geroosterde pompoen, geitenkaas, paddenstoelen

### COLIFLOR 🍂 8.5

geroosterde bloemkool, manchego schuim, amandel

### PUERROS CONFITADOS Y ROMESCO 🍷 7.5

langzaam gegaarde prei, romesco, knoflook olie

### POLLO 10.5

smoked kippendij van de BBQ, romesco, citroen, rozemarijn

### BAVETTE 13

medium geserveerd, rozemarijn-boter, geroosterde groentes

### MEJILLONES CON SOBRASADA 11

mosselen, sobrasada, zeekraal, albariño

### TARTAR DE TERNERA 8.5

handgesneden rundertartaar, guindilla peper, croissant

### CARRILLERAS DE IBÉRICO 10.5

gestoofde iberico wangetjes, rodewijn jus, paddenstoelen

### TORTILLA DE PATATAS Y CHISTORRA 8

a la minute gebakken aardappeltortilla, chistorra

## TAPAS CLÁSICAS

### PATATAS BRAVAS 🍂 7.5

gefrituurde aardappel, pittige brava saus, alioli

### BERENJENAS 🍂 8

gefrituurde aubergine, honing, zeezout

### CHIPIRONES 10.5

gefrituurde inktvis, zwarte knoflook alioli, citroen

### GAMBAS AL PIL PIL 11

gamba's in pittige knoflookolie

### BOQUERONES 6.5

ansjovis in olie en azijn, groene kruiden

### TORTILLA DE PATATAS 🍂 6.5

a la minute gebakken aardappeltortilla, alioli  
*supplement paleta ibérico de bellota 4*

### PIMIENTOS DEL PADRÓN 🍷 8

geroosterde padron pepers, gerookt zout, citroen

### ALBÓNDIGAS 7.5

drie gehaktballetjes, tomatensaus

## POSTRES

### TARTA DE QUESO MANCHEGO 🍂 6.5

cheesecake gemaakt van Manchego, sinaasappelsorbet

### CHURROS CON CHOCOLATE 🍂 7.5

gevulde chocolade churros, vanille ijs

### CHURROS CON DULCE DE LECHE 🍂 5.5

churros, dulce de leche

### TARTA DE SANTIAGO 🍂 7.5

amandeltaart, vanille ijs

### BARRAQUITO CÓCTEL DE CAFÉ 9.5

gecondenseerde melk, Licor 43, koffie & warme melk

### ESPRESSO MARTINI 12

espresso, vodka, koffie likeur

## VINO DE POSTRE

### PEDRO XIMÉNEZ 6.75

### MOSCATEL 6

*Allergieën? Of vragen? Laat het ons weten!*

🍂 = vegetarisch, 🍷 = vegan

## PAELLA DE MARISCO

Onze paella wordt met  
zorg à la minute bereid, hierdoor  
bedraagt de bereidingstijd  
ca. 25 minuten.

Op = Op.

17,5