

## POSTRE

<b>Churros</b> karamelsaus   vanilleijs	7
<b>Crema Catalana</b> crème brûlée   sinaasappel   kaneelijs   chocolade bross	8.5
<b>Flan Barraquito</b> mokka panna cotta   Licor 43   witte chocolade mousse koffie crumble	8.5
<b>Espresso Martini</b> espresso   huisgemaakte Tia Maria   Vodka	10.5
<b>Bonbons</b>	per stuk 1.7

## KOFFIESPECIALS

<b>Carajillo</b> espresso   Spaanse brandy	6
<b>Café Granada</b> espresso   Licor 43   slagroom	9
<b>Café Tio Amigos</b> espresso   Tia Maria   slagroom	9
<b>Barraquito</b> espresso   dulce de leche   Licor 43   slagroom	6.5
<b>Café Irlandés</b> espresso   Jameson   slagroom	9
<b>Caramel Latte</b> latte macchiato   karamel siroop   slagroom	5.25
<b>Hazelnoot Latte</b> latte macchiato   hazelnoot siroop   slagroom	5.25



## PAELLA TUESDAY

iedere dinsdag serveren wij paella met vis, vlees of  
gemengd voor 18.50 per persoon ( minimaal 2 personen )



TAPAS

## PAN

**Pan con Aioli** 5  
Spaans stokbrood | aioli

**Pan con Tomate** 6.5  
geroosterd brood | tomaat | olijfolie

## TABLAS

**Pata Negra** 18  
Eersteklas Iberico Bellota ham uit Salamanca.  
Een nootachtige smaak met een delicate zachte textuur.

**Jamon Serrano Gran Reserva** 14  
18 maanden gerijpt van het Duroc varken.

**Manchego 2 á 3 maanden** 13  
Schapenkaas uit de regio La Mancha.  
gepasteuriseerde schapenmelk afkomstig van de Manchega schapen.

**Charcuteria** 24.5  
Spaanse borrelplank met Jamon Serrano Gran Reserva | Lomo | grillworst | Manchego | tapenade zongedroogde tomaat | olijven | stokbrood | aioli

## TAPAS

**Salmon** 12  
taco's | gemarineerde zalm | truffelvinaigrette wakame mayonaise

**Pimientos de Padrón** 7.5  
gefrituurde groene pepertjes | grof zeezout

**Aceitunas** 5  
olijven met pit

**Boquerones** 8  
gemarineerde ansjovis | peterselie

**Lomo de Res** 13  
carpaccio | stoofpeer | oude Manchego chorizomayonaise

**Ostra** 3.5  
oester | citroen | rode wijn azijn

**Patatas Bravas** 7  
gebakken aardappeltjes | aioli | pittige tomatensaus

**Croquetas de Pollo** 8.5  
kroketjes pittige kip 4 stuks | uiensaus

**Albondigas** 11.5  
gehaktballetjes | tomatensaus

**Gamba's al Ajillo** 14  
gebakken gamba's | witte wijn | knoflook

**Piquillo** 11  
mini paprika's | hummus ras el hanout | granaatappel

**Chistorra** 12.5  
chorizo | kikkererwten | tomaat | gerookte jalapeño peper | rode wijn

**Iberico Secreto** 14.5  
Iberisch varken van de grill | olijfolie | grof zeezout Pimientos de Padrón

**Bacalao** 12.5  
kabeljauw uit de oven | groene kruidenkorst

## POLLUELO

heel piepkuiken  
miso glaze | limoen

17.50

**Nachos** 8.5  
tortillachips | duxelle champignons | crème van zoete aardappel en pompoen | wasabi nootjes

**Solomillo** 15  
ossenhaas | oesterzwammen | truffelboter

**Pulpo a la Gallega** 14  
octopus | Nicola aardappeltjes | paprikapoeder | olijfolie

**Batatas con Queso** 12  
zoete aardappelfriet | Manchego | truffelmayonaise

**Chipirones Fritos** 9.5  
gefrituurde mini inktvisjes | aioli | citroen

**Berenjena** 12.5  
gepofte aubergine | burrata | pesto | knoflookbrood

**Carillada de Cerdo** 14  
gestoofde varkenswangetjes | Spaans bockbier rode bieten crème

**Tarte de Verduras** 10.5  
quiche | knolselderij | pompoen | geitenkaas dadelchutney

**Conejo** 16  
gestoofd konijn | volgens het recept van Stefan

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.