

TAPAS EN OM TE DELEN

-   Geroosterd zuurdesembrood met ingewreven tomaat en olijfolie van eerste persing 2,35
-    Onze Abrassame patatas bravas met zachte knoflookmayonaise (aioli) en pittige bravasaus 5,50
-   Iberische eikel-ham kroketten 2,60 stuk
-   Kabeljauwkroketten 2,60 stuk
-   Grote aardappelkroket gevuld met gehakt en pittige saus “bomba de la Barceloneta” 6,90 stuk
-   Santoña '00' Anjovis 3,85 stuk
-    Gefrituurde Padrón-pepers met Maldon-zeezout “pimientos fritos del Padrón” 5,90
-    Versgemaakte Spaanse aardappelomelet met ui 8,20
-    Krokante aubergine met bloemenhoning en een vleugje limoen 7,95
-    Krokante tempura van broccoli en uienringen met een vleugje komijn en limoen 9,00
-   Plank met Spaanse kazen, kweepeergelei en walnoten 15,90
-   Oester uit de Ebro-delta 5,20 stuk
-   Blauwvintonijn carpaccio met Sojasaus en olijfolie 16,90
-   Garnalen in hete knoflookolie “gambas al ajillo” 13,95
-   Gefrituurde vismix op z'n Andalusisch 9,90
-   Krokante inktvisringen met citrusmayonaise 13,10
-   Gestoomde mosselen met witte wijn, citroen en een vleugje oregano 12,90
-   Gegrilde Galicische octopus met gekookte aardappelen en gerookt paprikapoeder 21,50
-   00% Iberische eikel-gevoede ham (D.O. Extremadura) — Portie 28,90 / Halve portie 15,90
-   Biologische gebakken eieren met friet en 100% Iberische ham 11,90
-   Gegrilde dungseden kalfsworst “chistorra” 8,60
-    Groene salade met gemengde sla, wortel, kerstomaatjes, augurk, spaanse pepers, rode uienringen en olijven 9,60
- Caesarsalade met gepekeld kip, Manchego-kaas, spek, gedroogde tomaat, gekookt kwartelei, croutons en Caesardressing 13,50
-   Gekarameliseerde geitenkaassalade met gemengde sla, bieten, frambozen, zonnebloempitten en bosvruchten-balsamicocreme 13,40
-    Gegrilde seizoensgroenten met Catalaanse romescosaus 16,50
-   Gazpacho, koude tomatensoep, met fijngesneden groenten, gekookt ei, ham en croutons (Van april tot oktober) 9,90
-  Soep van rotsvis met kabeljauw, garnalen en geroosterd brood 13,50
-  Tagliatelle Bolognese met verse tomatensaus, kalfsvlees uit Girona, buikspek en chorizo 15,50
-  Tagliatelle van de zee met tomatensofrito, mosselen, garnalen en pijlstaartinktvis 18,50

PAELLA'S EN RIJSTGERECHTEN

-    Vegane lokale groentepaella (Km 0) met spinazie, champignons, sperziebonen, zoete aardappel, courgette, rode paprika en kerstomaatjes 19,50
-   Paella met gegrilde scharrelkip, sperziebonen, gegrilde rode paprika en champignons 20,40
-   Tibidabo bergpannetje paella met kip, krabbetjes, ambachtelijke Catalaanse worst (butifarra), bloedworst, spinazie en sperziebonen 21,70
-   Middellandse Zee paella met zeevruchten rode garnaal, langoustine, inktvis, kokkels en mosselen 23,90
-   Paella met vlees en zeevruchten met langoustine, inktvis, kokkels, mosselen, krabbetjes, Catalaanse worst en kip 25,50
-  Carmen's Fideuá met rode garnaal, langoustine, inktvis, kokkels, mosselen en aioli 21,90
-   Zwarte rijst met inktvisinkt, kabeljauw, gegratineerde geconfijte knoflookaioli, pijlstaartinktvis, kokkels en mosselen 22,60
-   Romige rijstsoep met kreeft 29,50

Onze paella's worden bereid met een ambachtelijke visbouillon die langzaam is getrokken van zeeduivelskoppen, garnalen, rotsvis, biologische groenten en rijst uit de Ebro-delta

Laat het ons weten als u allergieën of voedselintoleranties heeft. Wij adviseren u graag.

GEGRILD VLEES

- 

Gemarineerde Piepkuiken met tijm, oregano, zoete paprikapoeder, komijn, zwarte peper, kurkuma, knoflook, peterselie, witte wijn en olijfolie van de grill 15,50
- 

Scharrelkip-spies met groenten 15,60
- 

Iberische spareribs met Jack Daniel's saus en dubbel donkerbier 19,80
- 

Bacon Cheeseburger Smash Burger van Girona-kalfsvlees, spek en kaas 13,90
- 

Extra dubbele smash patty 2,90 supl.
- 

Angus runderburger (200g) met spek, cheddar, piquillo-peper, geconfijte ui, sla en tomaat 15,90
- 

Gegrilde Girona-kalfskraai "entraña" 250g 19,50
- 

Girona-kalfsentrecote 250g 28,50
- 

Girona-kalfshaas 220g 29,95
- 

Angus Picanha 250g gesneden en geserveerd met krokante zwoerdjes 23,50
- 

Langzaam gegaarde Halal lamsbout uit Burgos 29,90
- 

Groot vleesplateau van de grill (1 kg) (Picanha, chistorra-worst, piepkuiken, Zuid-Amerikaanse chorizo, Catalaanse butifarra-worst, uienbloedworst en Duroc-varkensvlees) — Ideaal om te delen 42,00
- 

ONZE GRILL-SPECIALITEITEN (IDEAL OM TE DELEN)
- 

Cote de boeuf ~1 kg van Galicisch rundvlees (30 dagen gerijpt) 9,00 / 100g
- 

Cote de boeuf ~1 kg van Duits Premium Simmental-rund (30 dagen gerijpt) 11,00 / 100g

VISGERECHTEN

- 

Gegrilde kusteiland-sardines (In het seizoen) 16,50
- 

Fish & Chips met tartaarsaus 19,90
- 

Zalmmoes van de grill 21,50
- 

Kabeljauwrug met geconfijte knoflookmousseline en gebakken aardappelschijfjes 19,90
- 

Zeebaars (400g) gemarineerd in soja, tijm, limoen en 5-peper mix 23,50
- 

Blauwvintonijnspies met teriyakisaus 26,20
- 

Tarbot 300g 29,20
- 

Middellandse Zee rode garnalen 28,50
- 

De Grote Schaal Zeevruchten (Kreeft, rode garnalen, langoustines, Noorse garnalen, kokkels en mosselen) (Ideaal om te delen) 95,00

COTE DE BOEUF

- Voor 2 personen
- VOORGERECHTEN OM TE DELEN
- Gegrilde licht-gedroogde kalfsworst (Chistorra)
- Biologische gebakken eieren met friet en Iberische ham
- HOOFDGERECHT OM TE DELEN
- Cote de boeuf 1 kg van 30 dagen gerijpt Simmental-rund met Padrón-pepers en friet
- AMBACHTELIJK NAGERECHT OM TE DELEN
- Wentelteefje van briochebrood met Catalaanse crema
- DRANK
- Appelcider "Ladrón de Manzanas"
- 65 per persoon

SIDES

- 
- Franse frietjes 3,90
- 
- Padrón-pepers 3,90
- 
- Romige aardappelpuree 3,90
- 
- Zoete piquillo-pepers 3,90
- 
- Witte rijst 3,90
- 
- Groene salade 3,90

KINDERMENU

- Tot 12 jaar
- 
- Macaroni met verse tomatensaus en Parmezaanse kaas 9,90
- 
- Iberische hamkroketten met friet 9,90
- 
- Catalaanse ambachtelijke worst met friet 9,90
- 
- Krokante kipfilet met friet 9,90

 VEGETARISCH

 GLUTENVRIJ

 LACTOSEVRIJ

Prijzen in € - inclusief btw