

***Para empezar***  
***Om te beginnen • Pour commencer***

<b>Filetes de anchoa marinadas con ajo y perejil</b>	<b>12</b>	<b>Gambas al ajillo</b>	<b>16</b>
Ansjovisfilets gemarineerd met knoflook en peterselie		Scampipannetje met look	
Les filets d'anchois marinés à l'ail et persil		Cassolette de scampis à l'ail	
<b>Pimientos del Piquillo relleno del dias</b>	<b>16</b>	<b>Pulpo a la gallega</b>	<b>18</b>
Gevulde pimientos del Piquillo (geroosterde paprika)		Octopus op de wijze van Galicië	
vulling van de dag		Poulpe à la Gallega	
Les poivrons de Piquillos farcis du jour		<b>Calamares fritos con salsa alioli</b>	<b>16</b>
<b>Jamón Iberico Pata Negra 30 meses</b>	<b>18</b>	Frituur van calamares met looksaus	
Iberische ham Pata Negra 30 maanden		Calamars frits sauce aioli	
Jambon Ibérique Pata Negra 30 mois		<b>Chipirones en su tinta</b>	<b>15</b>
<b>Surtido de embutidos Ibérico</b>	<b>18</b>	Kleine inktvis in eigen inkt	
Assortiment van Iberische charcuterie		Petits calamars à l'encre	
Assortiment de charcuteries Ibérique		<b>Chipirones a la plancha</b>	<b>15</b>
<b>Duo de lomo y Pata Negra Ibérico</b>	<b>20</b>	Kleine inktvis gegrilde	
Duo van Pata Negra en lomo (Iberische lendestuk)		Petits calamars à la plancha	
Duo de lomo et Pata Negra ibérique		<b>Gambas a la plancha con sal y pimentón</b>	<b>18/36</b>
<b>Jamón Ibérico Pata Negra de bellota 36 meses</b>	<b>26</b>	Gegrilde gambas met grof zout en zachte paprika	
Iberische ham Pata Negra de bellota 36 maanden		Gambas grillées au gros sel et paprika doux	
Jambon Iberique Pata Negra de bellota 36 mois			
<b>Chorizo dulce asado con sidra Asturiana</b>	<b>15</b>		
Geroosterde zoete Chorizo met cider van Asturia			
Chorizo doux rôti au cidre des Asturies			

**Nuestra carta de alergenios está disponible**  
Onze kaart met allergenen is ter beschikking  
Notre carte d'allergènes est à votre disposition

***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***

**Para continuar**  
**Om te volgen • Pour continuer (\* min. 2 pers)**

<b>Paella mixta pollo y mariscos</b>	*22	<b>Filetes de lubina a la plancha puré de calabacin</b>	25
Paella met gevogelte en zeevruchten		Gegrilde zeebaars filet met courgette puree	
Paella mixte de volaille et fruits de mer		Filets de bar à la plancha purée de courgettes	
<b>Paella de Verduras</b>	*20	<b>Surtido de pescados a la plancha con su garnicion</b>	27
Vegetarische Paella		Gegrilde vissoorten met zijn ganituur	
Paella végétarienne		Assortiment de poissons a la plancha et sa garniture	
<b>Paella de pescado y mariscos</b>	*24	<b>Solomillo Ibérico Pata Negra con lentejas y chorizo</b>	25
Paella met vis en zeevruchten		Iberisch Filet pure Pata Negra met linzen en chorizo	
Paella de poisson et fruits de mer		Filet pure ibérique Pata Negra aux lentilles et chorizo	
<b>Arroz caldoso con marisco y 1/2 bogavante</b>	39€/pers	<b>Filet Mignon de Buey a la parrilla con salsa a elegir (250gr)</b>	24
<b>por 2 pers, per 2 pers, pour 2 pers</b>		Gegrilde rundvlees filet mignon saus naar keuze	
Arroz caldoso met zeevruchten en 1/2 kreeft		Filet mignon de boeuf grillée sauce au choix	
arroz caldoso au fruits de mer et 1/2 homard		<b>Entrecot de Buey a la parrilla con salsa a elegir (300gr)</b>	28
<b>Fideuá de gambas, calamares y mariscos</b>	*22	Gegrilde van rundvlees entrecote saus naar keuze	
Noedels met garnalen, calamares en zeevruchten		L'entrecôte de boeuf grillée sauce au choix	
Nouilles aux crevettes, calamars et fruits de mer		<b>Brazuelo de cordero salteado con ajo y Jerez</b>	28
<b>Arroz negro con chipirones y salsa alioli</b>	*22	Gebakken lamscarré met look en Sherry	
Zwarte rijst met kleine inktvisjes en aiolisaus		Carré d'agneau poêlé à l'ail et Jerez	
Riz noir aux petits calamars sauce aioli		<b>Chuletitas de cordero a la parilla con hierbas del sur</b>	28
<b>Zarzuela de pescado y mariscos</b>	26	Gegrilde lamskoteletjes met zuiderse kruiden	
Zarzuela met vis en zeevruchten		Côtes d'agneau grillées aux herbes du sud	
Zarzuela de poissons et fruits de mer			
<b>Filete de emperador a la plancha, ajo y aceite de oliva</b>	24		
Gegrilde zwaardvis met olijfolie, knoflook en citroen			
Filet d'espadon grillé huile d'olive, ail et citron			
<b>Dorada al horno con alcaparras y Albariño</b>	24		
Geroosterde dorade met kappertjes en Albariño			
Daurade Royale rôtie aux câpres et albariño			

**Salsas a elegir • Saus naar keuze • Sauces au choix**

<b>Cabrales, Pimiento verde, Champinones con vino Malaga</b>
Cabrales, Groene peper-saus, paddestoel met Malaga wijn
Cabrales, Poivre vert crème, champignons et vin de Malaga

*Para terminar  
Om te eindigen • Pour finir*

**Crema catalana**

Catalaanse crème brûlée  
Crème brûlée à la catalane

8

**Helado de moca con turrón de Alicante**

Mokkaroomijs met turrón van Alicante  
Glace moka au turrón d'Alicante

8

**Duo de sorbete a elegir**

Sorbet duo naar keuze  
Duo de sorbets aux choix

8

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

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

8

**Helado de vainilla con cerezas Riojana**

Vanilleroomijs met Riojana kersen  
Glace vanille aux cerises Riojana

8

**Café helado de la casa**

IjsKoffie van het huis  
Café glacé de la maison

8

**Plato queso Manchego curado**

Kaasbord van Manchego curado  
L'assiette de fromage Manchego curado

10

**Moëlleux de chocolate helado de vainilla y salsa de frambuesa**

Chocolade moëlleux vanilleroomijs en frambozencoulis  
Moëlleux au chocolat glace vanille et coulis de framboise

9