

lunch

p

tapas perez

Broodjes

BELEGDE BROODJES



WARM

POLLO Y QUESO - 14

Warme kiprollade met bosui, rode peper, Spaanse kaas en chilioliemayonaise

PESCADO MELT - 12,50

Bakkeljauw, cheddar, bosui en rode peper met limoenmayonaise

VEGETARIANA - 10

Gefrituurde aubergine met gerookte paprika-hummus en lichtpittige honingsaus

KOUD

MANCHEGO Y JAMON - 16

Briochebrood met Manchego kaas, Pata Negra en peterseliedressing

SALMON - 14

Briochebrood met gerookte zalm en limoenmayonaise

CARNE TÁRTARA - 16

Briochebrood met steak tartaar en een krokantje van Manchego-kaas



Proeverij

PROEF DE SMAKEN VAN PEREZ

PLANK IS VOOR ÉÉN PERSOON

BROODJES PROEVERIJ

1. Ruiz plank

€16

onze proeverij bestaat uit:

- Belegd sneetje met gerookte zalm en limoenmayonaise
- Belegd sneetje met burrata en tomaatjes
- Wisselend soepje

2. Ruiz plank luxe

€20

onze proeverij bestaat uit:

- Belegd broodje met steak tartaar en een krokantje van Manchego-kaas
- Belegd broodje met Manchego kaas, Jamón Ibérico en peterseliedressing
- Wisselend soepje

TAPAS PROEVERIJ

3. Perez plank

€22

onze proeverij bestaat uit:

- Tostada met bakkeljauw met frisse toppings en limoenmayonaise
- Twee rundergehaktballetjes in een tomaten-knoflooksaus, bestrooid met geraspte manchego
- Manchego met olijven

4. Perez plank luxe

€28

onze proeverij bestaat uit:

- Gepelde gamba's, geserveerd in knoflookolie met Spaanse pepers
- Burrata in een frisse gazpacho-saus en balsamico dressing
- Jamon Iberico en een stukje catalan

Tapas

OM MEE TE BEGINNEN

PAN CON AIOLI - 8

Stokbrood met aioli

PAN CATALAN - 8

Geroosterd brood met
tomaten-knoflooksa



QUESO MANCHEGO - 14

Manchego-kaas met marmelade en noten

PIMENTOS DE PADRON - 7

Groene mini-paprika's met
grof zeezout en olie

ACETUINAS - 5

Spaanse olijven



JAMÓN IBÉRICO - 18

(100g) Spaanse pata negra ham

TABLA PEREZ - 20

Plank met Jamón Ibérico, Manchego-kaas,
vijgenbrood en notenmelange

VIS

GAMBA'S PIL PIL - 19

Grote, gepelde gamba's, geserveerd in
knoflookolie met Spaanse pepers

CALAMARES - 16

Huisgemaakte gefrituurde
inktvisringen met (zwarte) aioli

TOSTADA DE BACALAO - 16

Knapperige tostada belegd met
bakkeljauw en frisse toppings en
limoenmayonaise

MEJILLONES - 16

Spaanse mosselen in een licht pittige
tomatenknoflooksaus

COQUILLES - 24

Gebakken coquilles met grote gamba's,
krokante pancetta en Nantua-saus

VLEES

POLLO PIKANTE - 18

Kippendijen in een heerlijke licht
pittige Spaanse saus

ALBÓNDIGAS - 15

Gehaktballen van rundvlees in een
tomaten-knoflooksaus getopt met
geraspte manchego kaas

DUO DE CROQUETAS - 8,5

Twee handgemaakte kroketten van
Jamón Ibérico en Spaanse kaas
met crispy chili-mayonaise

+ Extra kroket €4,25

VEGATARISCH

PATATAS BRAVAS - 11

Krokante gebakken aardappels met
een lichtpikante tomaten-knoflooksaus

PAQUETES DE MANCHEGO - 16

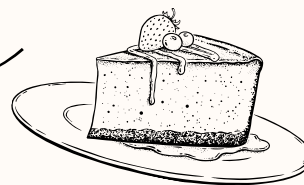
Vier warme Manchego-kaas gewikkeld in
krokant filodeeg met honing

+ Extra stuk €4

BURATTA CON GAZPACHO - 16

Romige burrata in een frisse gazpacho-
saus, met tomaatjes en een verfijnde
balsamico van Pedro Ximénez

Dulces
ZOETIGHEID



SAN SEBASTIAAN CHEESCAKE - 6

Huisgemaakte baked cheesecake met
lemon curd

TORRIJA - 10

Wentelteefjes met kaneelsuiker en kaneelijs

GRAND DESSERT - 30 EURO PER PLANK

Luxe dessertplank om te delen

SUEÑO DE MARACUYÁ - 12

Gevulde donut met passievruchtcrème, stukjes
mango en amandelcrunch

MANZANA CANELA - 12

Huisgemaakte appelcrumble, warm en krokant,
geserveerd met romig kaneelijs.

TIRAMISU PEREZ - 14

Op traditionele wijze bereid

LAVA BROWNIE - 14

Rijke, smeuge lava brownie geserveerd met een
bolletje ijs

3 BOLLETJES IJS MET SLAGROOM - 10

Laat je verrassen !

DRINKS

TOBLERONE CHOCOLATE - 10

Een heerlijke cocktail met Baileys ,Frangelico, Kahlúa en
uiteraard Toblerone