

diner

p

# Entradas

## OM MEE TE BEGINNEN

### PAN CON AIOLI - 7

Stokbrood met aioli

### PAN CATALAN - 8

Geroosterd brood met  
tomaten-knoflooksalsa

### QUESO MANCHEGO - 14

Manchego-kaas met  
marmelade en noten

### PIMENTOS DE PADRON - 7

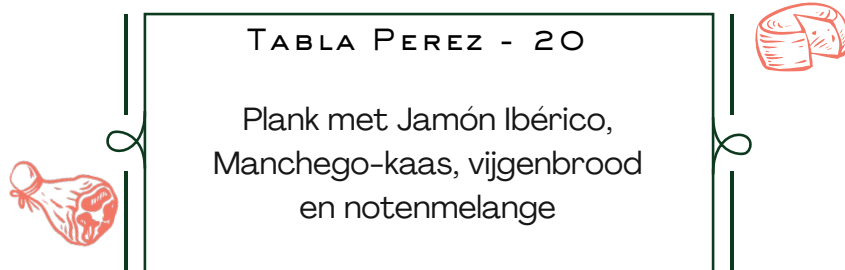
Groene mini-paprika's met  
grof zeezout en olie

### ACETUINAS - 5

Spaanse olijven

### JAMÓN IBÉRICO - 18

(80g) Spaanse pata negra ham



# Pesco

## VIS



### GAMBA'S PIL PIL - 19

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

### CALAMARES - 14

Gefrituurde inktvisringen met aioli

### SALMÓN PEREZ - 18

Gebakken zalm, geserveerd met een  
chorizosaus, zeekraal, avocado en  
krabsalade

### TARTITA DE ATÚN - 21

Tonijntartaar met zwarte aioli en  
tonijnmayonaise

### PERLAS DEL MAR - 23

Bonbon van gerookte zalm, Hollandse  
garnalen en gerookte paling

### COQUILLES CON GAMBAS - 23

Gebakken coquilles met vissaus, grote  
gamba's en krokante pancetta



# Vegetariano

## VEGATARISCH

### PATATAS BRAVAS - 10

Krokante gebakken aardappels met een lichtpikante tomaten-knoflooksaus

### VERDURA MIXTA - 13

Een mix van gebakken groenten met kruidendressing



### TARTITA DE QUESO DE CABRA - 18

Pannenkoek met geitenkaas, groene appel, gekarameliseerde ui, stroop en geroosterde noten

### GYOZA'S DE VERDURAS - 16

Gestoomde Japanse dumplings, gevuld met groenten, geserveerd met ponzu-sojasaus

### TORTILLA - 14

Bekende Spaanse omelet van aardappelen en ui, geserveerd met aioli

### PAQUETES DE MANCHEGO - 16

Warme Manchego-kaas gewikkeld in krokant filodeeg met honing

---

## Carne

### VLEES

### SOLOMILLO PEREZ - 23

Malse ossenhaas (120 g) in pepersaus met groene asperges en krokante chips

### DOS HAMBURGUESITAS - 16

Twee hamburgers van rundvlees met krokante pancetta, Manchego-kaas en gekarameliseerde ui.

### ALBÓNDIGAS - 15

Gehaktballen van rundvlees in een tomaten-knoflooksalsa

### POLLO PIKANTE - 17

Kippendijen uit de oven met een Oosterse saus met gerookte amandelen

### DUO DE CROQUETAS - 16

Handgemaakte kroketten van Jamón Ibérico en kaas met crispy chili-mayonaise

### CARRILLERA IBÉRICA DE CARNE - 21

Zacht gegaarde Ibérico varkenswangen in Pedro Ximénez

### CHORIZO MELILLERO - 15

Gebakken chorizo in een saus van Pedro Ximénez, olijven en gerookte amandelen





Sweet Dreams  
Are Made  
of This 

Posteres  
DESSERT

GRAND DESSERT - 25 EURO PER PLANK

Luxe dessertplank om te delen (vanaf 2 personen)

CRÈME BRÛLÉE LICOR 43- 13

Crème brûlée met Licor 43 en hazelnootijs

TIRAMISU PEREZ - 14

Op traditionele wijze bereid

WITTE FRAMBOZEN-CHOCOLADEMOUSSE - 14

Witte chocolade-frambozenmousse met een  
bolletje amarena-ijs

3 BOLLETJES IJS MET SLAGROOM - 10