

perez

Two red chili peppers are positioned to the right of the word 'perez', with one pepper partially overlapping the letter 'z'.

Het concept bij Tapas Perez is ‘**shared dining**’ waarbij onze gerechten worden geserveerd in een tussengerecht formaat voor twee personen.

Deze zijn gemaakt om met je tafelgenoten te delen zodat je van de verschillende smaken kunt genieten. Je kunt uiteraard meerdere rondes bestellen.

tapas perez

Entradas

OM MEE TE BEGINNEN

PAN CON AIOLI - 8

Stokbrood met aioli

BRUSCHETTA - 8

Twee geroosterde broodjes met verse tomaten, knoflook en basilicum

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

(100g) Spaanse pata negra ham

TABLA PEREZ - 20

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



ELKE ZONDAG EN MAANDAG

Chef's 5 tapas verrassingsmenu **€39,95 per persoon**

alleen te bestellen voor het hele gezelschap

Laat je verrassen door de chef met een mix van vlees-, vis- en vegetarische gerechten

LUNCH BIJ PEREZ

Wist u dat wij ook heerlijke broodjes, proeverijen en tapas serveren tijdens de lunch?

Ma t/m vrijdag vanaf 11:00

Za en zon vanaf 12:00

Het menu is niet aan te passen, wel volledig vegetarisch te bestellen

Pesco

VIS



GAMBA'S PIL PIL - 19

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

DORADA EXCELENTE - 17

Dorade filet met romesco-saus en groene asperges

MEJILLONES - 16

Spaanse mosselen in een licht pittige tomatenknoflooksous

CALAMARES - 16

Huisgemaakte gefrituurde inktvisringen met (zwarte) aioli

TOSTADA DE BACALAO - 16

Twee knapperige tostadas belegd met bakkeljauw en frisse toppings en limoenmayonaise

COQUILLES - 24

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



Heeft u een allergie? Meld het ons!

Vegetariano

VEGATARISCH

PATATAS BRAVAS - 11

Gebakken aardappels met een lichtpikante tomaten-knoflooksaus

CHAMPIÑONES AL AJILLO - 10

Gebakken champignons in huisgemaakte kruidenboter



BERENJENAS CON MIEL - 14

Gefrituurde aubergine met gerookte paprika-hummus en licht pittige honingsaus

PAQUETES DE MANCHEGO - 16

Vier warme Manchego-kaas gewikkeld in krokant filodeeg met honing

+ Extra stuk €4

PORTOBELLO - 15

Gevulde portobello met romige brie en verse spinazie

BURATTA CON GAZPACHO - 16

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

Carne

VLEES

SOLOMILLO PEREZ - 23

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

STEAK TARTAR - 22

Steak tartaar afgewerkt met een Manchego-crunch en saffraanaioli

ALBÓNDIGAS - 15

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

POLLO PIKANTE - 18

Kippendijen in een heerlijke licht pittige Spaanse saus

DUO DE CROQUETAS - 10

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

+ Extra kroket €5



CHULETAS COREDERO - 26

Malse lamskoteletten met huisgemaakte saffraan-aioli

CHULETÓN A LA PLANCHA - 25

Ribeye van de plancha (200 g) met beenmergkruidenboter

+ Chimichurri saus: €1

Heeft u een allergie? Meld het ons!



Sweet
Dreams
Are Made
of This



Posteres

DESSERT

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, smeùige 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