

perez

Two red chili peppers with green stems are positioned to the right of the word 'perez', 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

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



Pesco

VIS



GAMBA'S PIL PIL - 19

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

CALAMARES - 16

Huisgemaakte gefrituurde
inktvisringen met (zwarte) aioli

PESCADO DEL DIA - DAGPRIJS

Chef's keuze vis-tapas
Vraag de bediening naar de vis van de dag

TOSTADA DE BACALAO - 16

Knapperige tostada belegd met
bakkeljauw en frisse toppings en
limoenmayonaise

GUISO DE PESCADO - 20

Mediterrane visstoof met mosselen,
garnalen, calamaris en wisselende verse vis

COQUILLES - 23

Gebakken coquilles in romige
saffraansaus met krokante Parmaham



Heeft u een allergie? Meld het ons!

Vegetariano

VEGATARISCH

PATATAS BRAVAS - 11

Krokante gebakken aardappels met een lichtpikante tomaten-knoflooksaus

BERENJENAS CON MIEL - 14

Gefrituurde aubergine met gerookte paprika-hummus en licht pittige honingsaus

PORTOBELLO - 15

Gevulde portobello met romige brie en verse spinazie

CHAMPIÑONES AL AJILLO - 10

Gebakken champignons in huisgemaakte kruidenboter



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

Carne

VLEES

SOLOMILLO PEREZ - 23

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

ALBÓNDIGAS - 15

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

DUO DE CROQUETAS - 17

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

+ Extra kroket €4,25



STEAK TARTAR - 22

Steak tartaar geserveerd op beenmerg, afgewerkt met een Manchego-crunch

ESTOFADO POLLO - 18

Stoofpotje van kippenvleugels en drumsticks in kruidige Spaanse saus

CHULLETAS COREDERO - 26

Malse lamskoteletten met huisgemaakte saffraan-aioli

CHULETÓN A LA PLANCHA - 32

Ribeye van de plancha (300 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

BROWNIE - 14

Rijke, smeuïge chocoladebrownie 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