



Voor bij de borrel

Gemarineerde Olijven met mediterrane kruiden	4.5
Geroosterde Amandelen met rozemarijn	4.5
Pan con Tomate spaans brood met gezeefde tomaat en olijfolie	5.5
Boquerones in witte wijnazijn gemarineerde ansjovis in olijfolie	6.5
Sardinas blikje sardientjes met gezouten boter en brood	7
Krokante Kip gefrituurde krokante kippendij met chipotlemayo	7.5
Pimientos de Padron padron-pepers met grof zeezout	7.5
Calamares gefrituurde inktvisringetjes met aioli en citroen	8.5
Gefrituurde Aubergine krokante plakjes aubergine met honing, bieslook en selderijzout	6.5
Iberico Croquetas 4st met aioli	6.5
Vega Croquetas 4st kaas-ui kroketjes met zoetzure tomatenchutney	6.5
Albondigas klassiek spaans gekruide gehaktballetjes in een rijke tomatensaus	8.5
Patatas Bravas met spaanse pittige bravas saus en aioli	6.5
Krokante Bloemkool met chipotlemayo	7.5

Oesters (per stuk /half dozijn)

“Classico” mignonette en citroen	3.5/20
“Cava” cava en grapefruitschuim	4/22.5
“Leche de Tigre” tijgermelk met jalapeño en koriander	4/22.5

PEPS

Charcuterie & kaas

Manchego harde spaanse schapenkaas met truffelhoning	7.5
Gemarineerde Manchego 4 maanden gerijpt, met olijfolie, knoflook en verse kruiden	7.5
Pata Negra dun gesneden, 32 maanden gerijpte ham van het iberico varken	14
Hele Fuet met grove honingmosterd	9.5
Kaasplank 4 verschillende kazen geserveerd met notenbrood en kweeper: <u>Tetilla</u> - jonge, vol romige koemelkkaas uit galiciä <u>Sansueña</u> - middelharde, licht bittere schapenkaas uit catalonië <u>Bleu de Alkmaar</u> - licht pittige blauwaderkaas uit Nederland <u>Amsterdamse brokkelkaas</u> - overjarige lokale brokkelkaas, ziltig en pikant	14.5
Charcuterie serrano, chorizo, fuet en iberico cebo geserveerd met mosterd en amsterdams zuur	15
Peps Borrelplank mix van kaas, ham en gedroogde worst geserveerd met olijven, amandelen, kweeper en notenbrood	22

Koud

Ceviche in tijgermelk gegaarde zeebaars met wortelgel, zoetzure groenten en canchita	12.5
Geroosterde Bospeen met zonnebloempitten crème en zoetzure rode ui	7.5
Geroosterde Bietensalade salade van gerookte biet en vijgencompote, met feta crème, hazelnoten en zwarte knoflook	8.5
Tonijn Tartaar met avocadocrème, chipotlemayo en zoete tomaat	11
Tomaten Salade aangemaakt met kruidendressing, mojo en croutons	7.5
Burrata & Artisjok met zachte artisjok, gekarameliseerde walnoten en een kruidige olie	9.5
Steak Tartaar met zachte eidooiercrème, paprikamayo en croutons	12.5
Vitello Tonato gegrild kalfsvlees met tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes	11.5

*Tussen het eerste glas en een tafel vol tapas,
Voor even spontaan of uitgebreid,
Voor het hele plan of het gebrek eraan*

Pincho's - koude pincho's per stuk

Pincho de Serrano y Manchego	4.5
gerijpte manchego en serranoham met gepofte paprika en oregano	
Pincho de Chorizo y Aioli	4.5
pittige chorizo met romige aioli en little gem-sla	
Pincho de Tomate Confitado	4
gepofte cherrytomaat met mediterrane kruiden en verse basilicum	
Pincho de Ensaladilla de Huevo	3.5
romige eiersalade, citroenmayo en gefrituurde kappertjes	
Pincho de Sardinas	4.5
gemarineerde sardines met avocadocrème	
Pincho de Boquerones	4.5
gemarineerde ansjovis met romige tetillakaas en frisoete tomaat	

Pincho's - warme pincho's per stuk

Pincho de Asado	5.5
dun gesneden gegrilde diamanthaas met kruidige chimichurri	
Pincho de Gamba	5.5
pittig gebakken gamba in knoflook met frisse tomatensalsa	
Pincho de Salmón	5.5
warmgerookte zalm met citroenmayo, gefrituurde kappertjes en dille	

Scan voor de allergenenkaart
Scan for English menu and
allergen information



Warm

Steak Chimichurri	14
dun gesneden gegrilde diamanthaas met kruidige chimichurri	
Entrecôte	14
dun gesneden gegrilde entrecôte met béarnaise en dragon poeder	
Pollo al Chilindrón	11
kippendij van de plancha in tomatensaus met serranoham	
Sticky Ribs	12
langzaam gegaarde spareribs in een pittige honinglak	
Secreto	9.5
dun gesneden gegrilde varkensbavette met licht zoete madeira-jus	
Mosselen	10
in witte wijn gestoofde mosselen met groenten olie en gremolata	
Gamba's a la Plancha	9.5
3 ongepelde gamba's van de plancha met chermoula en gegrilde citroen	
Pulpo	12.5
octopus van de plancha met paprika-saffraansaus en gebakken aardappel	
Sliptong	13.5
gebakken sliptong met ansjovisboter en gremolata	
Zeebaars	13
op de huid gebakken zeebaars met frisse citroen beurre blanc	
Gamba Pil Pil	9.5
gepelde garnalen in pittige knoflookolie met peterselie	
King Oyster Boleet & Chimichurri	9.5
geroosterde king boleet en gepofte knolselderij crème met chimichurri en krokante roggebrood kruim	
Tortilla	6.5
klassieke spaanse omelet met aardappel	
Geroosterde Pompoen	8.5
geroosterde pompoen en pompoencrème met gerookte ricotta en pompoenpitten	
Gebakken Artisjok	8.5
met romige auberginecrème, gerookte olie en chips	

Desserts

Crème Catalana	7.5
catalaanse custard met kaneel en afgebrande suiker	
Roomkwark & Rood Fruit	7
met meringue en honing	
Cheesecake	8
met bosvruchtencompote en hazelnoot-sinaasappelcrumble	
Mokka Martini	8.5
mokkamousse met hazelnoot-sinaasappelcrumble, vanille-ijs en een schuim van Baileys	
Espresso Martini	11