



Voor bij de borrel

Gemarineerde Olijven met mediterrane kruiden	4.5
Geroosterde Amandelen met rozemarijn	4.5
Pan con Tomate pan cristal met gezeefde tomaat, knoflook en olijfolie	5.5
Pan con Aioli spaans stokbrood met aioli	3
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 licht pittige jalapeño dressing	7.5
Pimientos de Padron padron-pepers met grof zeezout	7.5
Gefrituurde Aubergine krokante plakjes aubergine met honing, bieslook en selderijzout	6.5
Iberico Croquetas 4st met aioli en geraspte parmazaan	7.5
Kaas-ui Croquetas 4st met zoetzure tomatenchutney	7.5
Albondigas klassiek spaans gekruide gehaktballetjes in een rijke tomatensaus	8.5
Patatas Bravas met spaanse pittige bravas saus en aioli	6.5
Pinsa Muhammara heel pinsa brood met feta en granaatappelmelasse	12.5

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
Witte Asperges met geitenkaascrème, ei en bieslook olie	11.5
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 met Citrus & Lavendel met bloedsinaasappelcompote en lavendelhoning	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	4
serranoham met vijgencompote en gekarameliseerde walnoot	
Pincho de Chorizo	4
hele chorizo met paprika aioli en kwartelei	
Pincho de Tomate Confitado	3.5
gepofte cherrytomaat met mediterrane kruiden en verse basilicum	
Pincho Queso de Cabra	3.75
romige geitenkaas met uiencompote en getoaste hazelnoot	
Pincho de Ensaladilla de Atún	3.75
frisse tonijnsalade met citroenmayo, gefrituurde kappertjes en dille	
Pincho de Boquerones	4
met zoetzure tomatenchutney, paprika en olijf	

Pincho's - warme pincho's per stuk

Pincho de Asado	5.5
dun gesneden gegrilde diamanthaas met kruidige chimichurri	
Pincho de Gamba	5.5
licht pittig gebakken gamba's met knoflook en gepofte paprika	
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	
Kipspiesjes 3st	8.5
met zwarte olijven crumble en tzatziki	
Sticky Ribs	12.75
langzaam gegaarde spareribs in een pittige honinglak	
Secreto	9.5
dun gesneden gegrilde varkensbavette met licht zoete madeira-jus	
Scheermessen	9
met gremolata en gezouten citroen	
Inktvisjes & Chorizo	13.5
gebakken inktvisjes met chorizo en saffraanyoghurt	
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 bieslook	
Miso Spitskool	9
gegrilde spitskool met miso schuim en pistache crumble	
Geroosterde Pompoen	8.5
geroosterde pompoen en pompoencrème met gerookte ricotta en pompoenpitten	
Krokante Artisjok	8.5
met hummus en salsa verde	

Desserts

Crème Catalana	7.5
catalaanse custard met kaneel en afgebrande suiker	
Roomkwark & Rood Fruit	7
met meringue en honing	
Cheesecake de San Sebastian	9.5
met amandelschaafsels en karamel	
Mokka Martini	8.5
mokkamousse met hazelnoot-sinaasappelcrumble, vanille-ijs en een schuim van Baileys	
Espresso Martini	11