



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
Calamari met aioli en chimichurri	8.5
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 licht pittige jalapeñodressing	7.5
Pimientos de Padrón padrónpepers met grof zeezout	7.5
Gefrituurde Aubergine krokante aubergine met honing, bieslook en selderijzout	6.5
Ibérico Croquetas 4st met aioli en geraspte parmezaan	7.5
Bacalao Croquetas 4st met friszoete mangochutney	8.5
Kaas- <i>ui</i> Croquetas 4st met zoetzure tomatenchutney	7.5
Pinsa Muhammara pinsabrood met feta en granaatappelmelasse	6.75

Oesters (per stuk /half dozijn)

"Classico" mignonette en citroen	3.5/20
"Cava" cava en grapefruitschuim	4/22.5
"Leche de Tigre" tjiggermelk met jalapeño en koriander	4/22.5

PEPS

Charcuterie & kaas

Manchego	7.5
harde spaanse schapenkaas met vijgencompote	
Truffel Manchego	7.5
harde schapenkaas uit spanje met rijke truffelsmaak, geserveerd met honing	
Pata Negra	14
dun gesneden, 32 maanden gerijpte ham van het ibérico varken	
Hele Fuet	9.5
met grove honingmosterd	
Kaasplank	14.5
4 verschillende kazen geserveerd met notenbrood: <u>Truffelkaas</u> – jonge, vol romige koemelkkaas met truffel, geserveerd met vijgencompote <u>Taleggio</u> – halfzachte, lichtzoete roodflora kaas geserveerd met druiven <u>Amsterdamse Brokkelkaas</u> – overjarige lokale brokkelkaas, ziltig en pikant, geserveerd met grove mosterd <u>Blue de Alkmaar</u> – licht pittige blauwaderkaas uit Nederland, geserveerd met kweepeer	
Charcuterie	15
serrano, chorizo en fuet geserveerd met picos, mosterd en amsterdams tafelzuur	
Peps Borrelplank	29.5
mix van verschillende pincho's, romige stracciatella met rucolapesto, meloen, serrano en chorizo, geserveerd met brood	

Koud

Tonijn Crudo	11
met sherry vinaigrette, zoetzure rettich en dille	
Ingelegde Zalm	12.5
met watermeloen, citroenkaramel, zoetzure rettich en sesamzaad	
Witte Asperges	11.5
met geitenkaascrème, ei en bieslookolie	
Burrata met Citrus & Lavendel	9.5
met bloedsinaasappelcompote en lavendelhoning	
Geroosterde Biet	9.5
mix van bieten met fetacrème, vijgencompote, dadels en gekarameliseerde walnoot	
Bloody Mary Tomaten Salade	7.5
met alcoholvrije bloody mary dressing, crème fraîche en peterselie	
Meloen & Serrano	9
serrano ham met cantaloupe meloen en rucolapesto	
Steak Tartaar	12.5
met krokante tortilla, canchita, chipotlemayo en koriander	
Vitello Tonnato	11.5
gegrild kalfsvlees met tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes	

*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	
Ribeye (200gr)	19
dun gesneden gegrilde runder-ribeye met gerookte truffelboter	
Albondigas	8.5
klassiek spaans gekruide gehaktballetjes in een rijke tomatensaus	
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 madeirajus	
Zeebaars	13
op de huid gebakken zeebaars met frisse citroen beurre blanc	
Sliptong	13.5
gebakken sliptong met ansjovisboter en gremolata	
Corvina	12
op de huid gebakken corvina met saffraan rouille	
Pulpo	12.5
octopus van de plancha met paprika-saffraansaus en gebakken aardappel	
Gamba Pil Pil	9.5
gepelde garnalen in pittige knoflookolie met bieslook	
Bloemkool	9.5
met tahini, zhough, dukkah, gezouten citroen en granaatappel	
Miso Spitskool	9
gegrilde spitskool met misoschuim en pistache crumble	
Geroosterde Prei	10
met geitenkaascrème, ei crumble, gebakken kappertjes boter en balsamico croutons	
Krokante Artisjok	8.5
met hummus en salsa verde	
Patatas Bravas	6.5
met spaanse pittige bravas saus en aioli	

Desserts

Crème Catalana	7.5
catalaanse custard met kaneel en gebrande 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 Baileysschuim	
Espresso Martini	11