



Voor bij de borrel

Gemarineerde Olijven met mediterrane kruiden	4.5
Geroosterde Amandelen met rozemarijn	4.5
Pan con Tomate — add serrano +€3.5 pan cristal met gezeefde tomaat, knoflook en olijfolie	5.5
Pan con Aioli Spaans stokbrood met aioli	4
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	8
Pimientos de Padrón padrónpepers met grof zeezout	7.5
Gefrituurde Aubergine krokante aubergine met honing, bieslook en selderijzout	8.5
Ibérico Croquetas 4st met aioli en geraspte parmezaan	7.5
Paddenstoel Croquetas 4st met peterselie- en citroenmayonaise	7.5
Pinsa Muhammara pinsabrood met feta en granaatappelmelasse	7.5

Oesters (per stuk /half dozijn)

“Classico” mignonette en citroen	4/22.5
“Sangria” sangriaschuim	4/22.5
“Leche de Tigre” tjgermelk en yuzu	4/22.5

PEPS

Charcuterie & kaas

Manchego harde Spaanse schapenkaas met vijgencompote	7.5
Truffel Manchego harde schapenkaas uit Spanje met rijke truffelsmaak, geserveerd met honing	7.5
Pata Negra dun gesneden, 32 maanden gerijpte ham van het ibérico varken	14
Hele Fuet met grove honingmosterd	9.5
Kef's Kaasplankje 4 kazen van Kef geserveerd met notenbrood	15
Charcuterie serrano, chorizo en fuet geserveerd met picos, mosterd en Amsterdams tafelzuur	14
Tapasplateau mix van verschillende pinchos, romige stracciatella met rucolapesto, stoofpeer, serrano en chorizo, geserveerd met brood	29.5

Koud

Tonijn Crudo met sherryvinaigrette, zoetzure koolrabi en dille	11
Garnalencocktail met Hollandse garnalen en rivierkreeftjes, aangemaakt in een kreeftmayonaise, geserveerd met avocadocrème en pelgarnalen	12.5
Tostada's Pil Pil 2st met gamba gamba-pil-pilcrème, ingelegde ui en komkommer	8.5
Burrata en Pompoen met gepofte kastanjes, pompoenpitten en PX-stroop	9.5
Geroosterde Biet mix van bieten met fetacrème, vijgencompote, dadels en gekarameliseerde walnoot	9.5
Bloody Mary-tomatensalade met alcoholvrije bloody mary-dressing, crème fraîche en peterselie	7.5
Serrano en Stoofpeer serranoham met stoofpeer en geroosterde pecannoten	9.5
Steak Tartaar met krokante tortilla, canchita, chipotlemayo en koriander	12.5

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

Warm

Steak Chimichurri	14
dun gesneden gegrilde diamanthaas met kruidige chimichurri	
Ribeye (300gr) <i>Big plate</i>	27.5
dun gesneden gegrilde runder ribeye met gerookte truffelboter	
Albondigas	9.5
klassiek Spaans gekruide gehaktballetjes in een rijke tomatensaus	
Pollo al Ajillo	11
in port en knoflook gestoofde kippendij	
Sticky Ribs	12.75
langzaam gegaarde spareribs in een pittige honinglak	
Secreto	9.5
dun gesneden gegrilde varkensbavette met licht zoete madeirajus	
Mosselen	9.5
klassiek gestoomd met groenten-olie en Pernod	
Gevlinderde Zeebaars <i>Big plate</i>	27.5
op de huid gebakken zeebaars met citroen-beurre blanc en groene kruidenolie	
Rogvleugel	14.5
met salieboter en zeekraal	
Pulpo y Patatas	12.5
octopus van de plancha met paprika saffraanolie en gebakken aardappel	
Gamba Pil Pil	9.5
gepelde garnalen in pittige knoflookolie met bieslook	
Gepofte Knolselderij met Oesterzwam	11
tempura oesterzwam met gepofte knolselderij en knolselderijcrème	
Bloemkool	9.5
met tahini, zhough, dukkah, gezouten citroen en granaatappel	
Miso Spitskool	9.5
gegrilde spitskool met misoschuim en pistachecrumble	
Krokante Artisjok	9.5
met hummus en salsa verde	
Patatas Bravas	6.5
met Spaanse pittige bravassaus en aioli	

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 ansjovis, zoetzure tomatenchutney, paprika en olijf	

Pincho van de week

Elke week een andere pincho (variabele prijs)

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	

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 amandelschaafsel en karamel	
Mokka Martini	8.5
mokkamousse met hazelnoot-sinaasappelcrumble, vanille-ijs en Baileysschuim	
Espresso Martini	11

Scan voor de allergenenkaart
Scan for English menu and
allergen information

