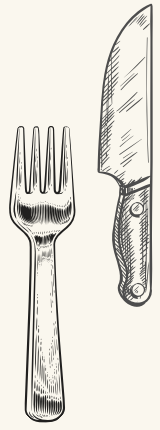


# FOOD

# MENU



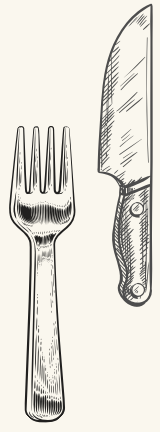
## APERRO BITES

\*VOOR ALLE INFORMATIE OVER ALLERGENEN KAN U TERECHT BIJ ONS PERSONEEL

Tzatziki	dip	Dip op basis van Griekse yoghurt, komkommer, zaatar en pita brood	10,-
Padron pepers	grilled	Gegrilde padron pepers met maldon zout en gekonfijte look	13,-
Bacalhau-kroketjes	fried	Homemade viskroketjes met tuinkruiden en inktvismayo 5st.	14,-
Iberico charcuterie	cured	Iberico-ham geïmporteerd uit Spanje met tartaar van tomaat	20,-
Falafels	fried	Homemade falafel met dip van yoghurt en granaatappel	15,-
Manchego	cured	Gerijpte manchego met marmelade van sinaasappel	14,-
Oesters	raw	Gemarineerd met Tomasu 3st.	10,-
		Gemarineerd met Tomasu 6st.	20,-

# FOOD

# MENU



## STARTERS 2 SHARE (OR NOT TO)

Tonijn	raw	Ceviche van tonijn, zoete aardappel en avocado	18,-
Rode biet	raw	Veggie ceviche	14,-
Mergpijp	baked	Mergpijp uit de oven met gekonfijte look en toast	16,-
Octopus	grilled	Gegrilde octopus met crème van zoete aardappel en pimente	23,-
Carpaccio gambero rosso	raw	Met pompelmoes en zeebanaan	24,-
Grijze garnalen	fried	Garnaalkroketjes en gebrande limoen	19,-
Zeeuwse mosselen	stew	Met sobrasada chorizo, look en witte wijn	18,-
Tartaar	raw	Rundstartaar met noordzeekrab en mosterdsla	23,-

U KAN EEN STARTER NEMEN VOOR UZELF, OF U KAN MEERDERE  
STARTERS NEMEN EN DELEN MET UW GEZELSCHAP.

# MAIN COURSES

## FROM THE SEA

Heilbot	baked	Met béarnaise van kreeft	28,-
Reuzegamba's	grilled	Met limoenboter	31,-
Zeebaars in zoutkorst	salted	Met sausje van miso en limoen per 2p.	65,-
Kreeft	grilled	Met noriboter en dashisausje	dagprijs
Rijstschotel kreeft	stew	Arroz schotel met rijst per 2p.	75,-

## FROM THE LAND

VRAAG NAAR ONZE VLEESSUGGESTIE

Dunne Lende*	grilled	Frisona Galicië 300G (28 dagen Dry Aged)	36,-
Rib-eye*	grilled	Agnus Aberdeen BMS 3+ 300G (120 dagen graagevoederd)	38,-
T-Bone*	grilled	Gegrilde T-Bone Hereford UK +- 1kg/2p	80,-
Iberico varkenskroon*	grilled	Spaanse Iberico-kroon met kruidenkorstje	31,-
Stoofpotje Wagyu	stew	Klassieke stoverij	25,-

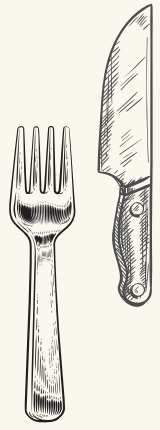
## VEGGIE

Rigatoni	stew	Met boschampignons, truffel en ricotta	26,-
----------	------	--	------

\*KEUZE UIT CHIMICHURRI, PEPERSAUS EN BÉARNAISE  
NIET MEER DAN 4 VERSCHILLENDE HOOFDGERECHTEN/TAFEL

# FOOD

# MENU



## SIDES & DESSERTS

### SIDES

WIJ ADVISEREN 2 SIDES PER 2 PERSONEN 2 SHARE.

Aardappel	fried	In ossenvet gebakken verse frietjes	3.5,-
	mashed	Aardappelmousseline	4,-
Bloemkool	roasted	Geroosterde bloemkool met tahini	6,-
Kropsla	raw	Gegrilde mini kropsla met ricotta	5,-
Champignons	baked	Gebakken boschampignons met truffel	9,-

### DESSERTS

Cheesecake		Gebakken cheesecake met coulis rood fruit voor 2p.	14,-
Moeulleux		Vanille roomijs en crumble	11,-
Tarte fine		Fijn appeltaartje met calvados en slagroom	12,-
Mascarpone		Klein dessertje voor de twijfelaars met verse mascarpone, druivensiroop en savoirdi koekje	6.5,-