

Super 5-gangenmenu met speciale tapa's: Zondag 11 oktober 2020

El aperitivo

- con jamón de Serrano
- queso Manchego (Spaanse kaas uit de regio La Mancha)
- gazpacho Andalucía (koude soep van augurken, uien, tomaten en knoflook).
- olivas y tortilla de patatas, a la jardinera (olijven en tortilla naar keuze)

Carnes (vlees):

- Costillas de cerdo con Bourbon y miel (varkensribbetjes met whisky in de honing).
- Solomillo de ternera a la plancha con salsa de vino tinto (entrecôte van rund met rode wijnsaus).
- Pimientos del piquillo rellenos de pollo, chorizo y limon (paprika gevuld met kip, pikante Spaanse worst en citroen).

Pescados (vis):

- Pescado a la plancha (Merluza con salsa de lima)(Heek = een soort kabeljauw in een limoensaus).
- Calamares rellenos de arroz y morcilla (ringetjes van jonge inktvis gevuld met rijst en bloedworst).
- Scampi's al ajillo (gambas & look).

Ensaladas

(al bij de aperitief), cebolla, tomate, olivas y anchoa (uien, tomaten, olijven, ansjovis).

Guarnición (kleine amuses gueules).

- Patatas bravas con alioli y salsa brava (gebakken aardappelen met look-aioli en salsa brava of een pikante tomatensaus).
- Pimientos del padrón à volonté (pepers van de chef naar genoeg).
- Ensalada de espínacas con bacón y piñones (spinazie met spek en pinones)

Postre (nagerecht)

- Crema Catalana (nagerecht van eieren en melk met kaneel).

Wijn: rood, rosé en wit ter plaatse aan te kopen.

Water inclusief.