

## ALL DAY CLASSICS

### GADO GADO BURGER 18<sup>50</sup>

Met tomaat, taugé, hummus en friet  
*With tomato, bean sprouts, hummus and fries*

### SAVOIE BEEF BURGER 20<sup>50</sup>

Met rode uien compote, spek, gruyère, tomaat, aioli, bbq saus en friet  
*With red onion compote, bacon, gruyère, tomato, aioli, bbq sauce and fries*

### FLAT IRON STEAK 27<sup>50</sup>

180 gram sukade steak met pastinaak crème, gegrilde boleet, chimichurri en friet  
*180 gram steak with parsnip cream, grilled bolete, chimichurri and fries*

### ZEEBAARS FILET 24<sup>50</sup>

Met wortel crème, romanesco, tomatensalsa en friet  
*Sea bass fillet with carrot cream, romanesco, tomato salsa and fries*

### PASTA PARMEZAAN MET TRUFFEL 15<sup>50</sup>

Pappardelle met truffel-roomsaus, doperwten, rucola en parmezaan  
*Pappardelle with a truffle cream sauce, peas, arugula and parmesan*



## SALADE

### CAESAR MET GEGRILDE KIP 17<sup>50</sup>

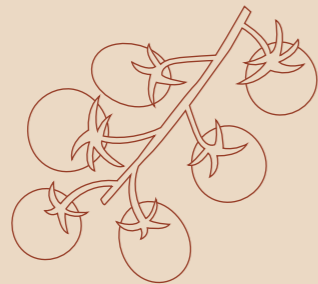
Little gem met gegrilde kip, ei, parmezaanse kaas, ansjovis, kappertjes en croutons  
*Little gem with grilled chicken, egg, parmesan, anchovies, capers and croutons*

### GEROOKTE MAKREEL 15<sup>00</sup>

Met spinazie, roodlof, appel, tomaat en tomatensalsa  
*Smoked mackerel, with spinach, red chicory, apple, tomato and tomato salsa*

### AUBERGINE-COURGETTE-TOMAAT 14<sup>50</sup>

Met avocado crème, vegan feta, salade mesclun, gembersiroop en groene kruiden dressing  
*With avocado cream, vegan feta, mesclun salad, ginger syrup and green herb dressing*



## HIGH APEROL

We serveren onze spritz tower met een **Aperol Spritz**, **Limoncello Spritz** en een glas **Cava de la casa** per persoon met ijs, citroen en sinaasappel en je krijgt een etagère met **3 geweldige Pintxos** per persoon.

ELKE DAG TOT 17.30 EN NA 21.00 UUR TE BESTELLEN

36<sup>00</sup> p.p. vanaf 2 personen te bestellen.

## MEDITERRANEAN TAPAS

### PARA PICAR

#### vegan PAN Y CRUDITEES 5<sup>75</sup>

Focaccia en verse groente sticks met dips  
*Focaccia with fresh vegetable sticks and dips*

#### CHARCUTERIE 11<sup>75</sup>

Plankje met prosciutto crudo, spianata picante en mediterrane zuur  
*Platter with prosciutto crudo, spicy spianata and mediterranean pickles*

#### MANCHEGO 7<sup>75</sup>

6 maanden gerijpt met truffel balsamico  
*6 months aged with truffle balsamico*

#### vegan KALAMATA OLIJVEN 6<sup>25</sup>

Olijven ingelegd in rode wijnazijn  
*Olives pickled in red wine vinegar*

#### SAINT MARCELLIN 9<sup>75</sup>

Smeuig kaasje uit de oven met brood  
*A creamy cheese from the oven with bread*

#### JAMON IBERICO DE CEBO 18<sup>00</sup>

50 gram dun gesneden gedroogde ham  
*50 grams dried and thinly sliced ham*

### VEGETABLES

#### vegan PORTIE VERSE FRIETEN 4<sup>95</sup>

Met pittige bravas saus  
*Portion of fries with spicy bravas sauce*

#### vegan ARTISJOK 15<sup>75</sup>

Hele artisjok met citroen vinaigrette  
*Whole artichoke with lemon vinaigrette*

#### vegan PIMIENTOS DE PADRÓN 7<sup>75</sup>

Gefrituurde Spaanse groene paprikaatjes  
*Fried Spanish padron peppers*

#### vegan GEKARAMELISEERDE AUBERGINE 9<sup>75</sup>

Met vegan feta, kervel en saus van yoghurt en granaatappel  
*Caramelized eggplant with vegan feta, chervil and yogurt and pomegranate sauce*

### CROQUETAS DE ESPAÑA

PER STUK

#### CROQUETAS DE JAMON IBERICO 1<sup>20</sup>

Spaanse kroketjes gevuld met iberico ham  
*Spanish croquettes filled with iberian ham*

#### CROQUETAS DE QUESO Y ESPINACA 1<sup>20</sup>

Spaanse kroketjes gevuld met kaas en spinazie  
*Spanish croquettes filled with cheese and spinach*

#### CROQUETAS DE BACALAO 1<sup>20</sup>

Spaanse kroketjes gevuld met bakkeljauw  
*Spanish croquettes filled with codfish*

#### ROMANESCO MET MANCHEGO 13<sup>50</sup>

Gebakken romanesco met hazelnoot en saus van manchego  
*Roasted romanesco with hazelnut and manchego sauce*

#### RAVIOLI 8<sup>00</sup>

Gevuld met aubergine en truffel, met een gekruide botersaus en parmezaan  
*Filled with eggplant and truffle, served with a herb butter sauce and parmesan cheese*

#### ENSALADA TOMATA 6<sup>00</sup>

Tomaten salade met rode ui, ansjovis en balsamico vinaigrette  
*Tomato salad with red onion, anchovies and balsamic vinaigrette*

## PINXTOS

2 STUKS

#### CAPRESE 9<sup>75</sup> SOBRASADA 9<sup>75</sup>

Mozzarella crème, tomaat, basilicum en balsamico  
*Mozzarella cream, tomato, basil and balsamic*

Smeuïge smeerbare chorizo met pimientos de padrón  
*Smooth spreadable chorizo with padron pepper*

#### BOQUERONES 9<sup>50</sup>

Gemarineerde ansjovis met zongedroogde tomaat  
*Marinated anchovies with sundried tomato*

## FISH

#### GAMBA'S 10<sup>50</sup> CEVICHE VAN ZALM 11<sup>75</sup>

Gepelde gamba's, gebakken in knoflook en chilipeper  
*Peeled prawns fried in garlic with red chilies*

Met avocado crème, mango, komkommer, bergamot en ras el hanout mais  
*With avocado cream, mango, cucumber, bergamot and ras el hanout mais*

#### CALAMARES 9<sup>00</sup>

Licht gepaneerde gefrituurde inktvisringen  
*Lightly breaded deep fried calamari*

## MEAT

#### ALBONDIGAS 9<sup>75</sup> GEGRILDE CHISTORRA 9<sup>25</sup>

Runder gehaktballetjes uit de oven met tomatensaus  
*Oven baked beef meatballs with tomato sauce*

Gebakken Baskisch chorizoworstje  
*Fried basque chorizo sausage*

#### BEEF TATAKI 11<sup>50</sup>

Steak gemarineerd in soya met sesam, rendang mayo, ingelegde komkommer en radijs  
*Beef marinated in soy sauce with sesame, rendang mayo and pickled cucumber and radich*

#### GESTOOFDE VARKENSWANG 12<sup>50</sup>

Langzaam gestoofde varkenswang in pedro ximénez saus  
*Slow braised pork cheek in pedro ximénez sauce*

## PIZZA TO SHARE

WORDT GESNEDEN GESERVEERD

#### PIZZA CAPRESE 15<sup>50</sup> PIZZA BOQUERONES 16<sup>00</sup>

Buffelmozzarella, tomaat en pesto  
*Buffalo mozzarella, tomato and pesto*

Met gemarineerde ansjovis en salsa verde  
*With marinated anchovies and salsa verde*

#### PIZZA BIANCO DI TARTUFO 14<sup>50</sup>

Met truffelcrème, gorgonzola pikante, rode ui compote, rucola en chili citrus olie  
*With truffle cream, gorgonzola picante, red onion compote, arugula and chili citrus oil*



## LUNCH

TOT 17.00 UUR TE BESTELLEN

## SPECIALS

#### 12 UURTJE 15<sup>00</sup> SOEP VAN DE DAG 7<sup>50</sup>

**Chef's choice**

Glaasje dagverse soep met een belegd focaccia broodje en twee spaanse kroketjes  
*A glass of fresh soup with a topped focaccia sandwich and two Spanish croquettes*

Kommetje met veel liefde en heel veel groente  
*Soup bowl filled with lots of love and plenty of vegetables*

#### KEUZE UIT BRUIN OF WIT BROOD FOCACCIA CHOOSE BROWN OR WHITE BREAD

#### CAPRESE 11<sup>75</sup> GEGRILDE KIP 11<sup>50</sup>

Mozzarella crème, tomaat, pesto en balsamico  
*Mozzarella cream, tomato, pesto and balsamic*

Gegrilde kip met aioli, bacon, rucola en parmezaanse kaas  
*Grilled chicken with aioli, bacon, arugula and parmesan cheese*

#### BEEF TATAKI 11<sup>50</sup> AVOCADO CRÈME 10<sup>25</sup> vegan

Dun gesneden gebakken rundvlees, gemarineerd in soya met sesam, rendang mayonaise, ingelegde radijs en komkommer  
*Thinly sliced seared beef, marinated in soy sauce with sesame, rendang mayo, and pickled cucumber*

Avocado crème met tomaat, rucola en pittenmix  
*Avocado cream with tomato, arugula and seed mix*

#### MAKREEL SALADE 11<sup>00</sup>

Gerookte makreel met tzatziki, spinazie, roodlof, appel en pittenmix  
*Smoked mackerel with tzatziki, spinach, red chicory, apple and seed mix*

Glutenvrije pasta of brood? Dat kan!  
*Gluten-free pasta or bread? It's possible!*

Heeft u een allergie? Meld het ons.  
*If you have an allergy, please let us know.*

vegan vegetarisch vegetarian

vegan

veganistisch vegan