

APPETIZERS

- Aardappelchips met truffel, manchego schuim 11€
- Churros van manchego, chorizodip 18€
- Kroketjes van rundsvlees, graantjesmosterd 16€
- Kroketjes van iberico ham, piment d'espèlette 19€
- Calamares, tartaar, limoen 20€
- Falafel, munt 18€
- Paleta (jamón) de bellota 100% ibérico "Oro" (Pata Negra) 33€
- Chorizo de bellota 100% iberico 16€
- Manchego 19€
- Combinatie: pata negra, chorizo, manchego 24€

SALADES

- Ceasar salade, kip 27€
- Kreeft belle vue 75€ (½ 45€)
- Tataki van blue fin tonijn, Thaise salade, sorbet van jalapeno 32€
- Goudbrasem, franse dressing, salade 29€
- Pulpo, mandarijndressing, venkel en citrus salade 32€

VOORGERECHTEN

- Ganzenlever mi-cuit, chutney van rode ui en dadels, balsamico, brioche 32€
- Gebakken ganzenlever, wortel, sinaasappel, cashewnoot 35€
- Ceviche van zeebaars, pomelmoes, kaffir 32€
- Tartaar van tonijn, mango gazpacho, basilicum 30€
- Gambas XL, kruidenboter 30€
- Pommes moscovite, zure room, grijze garnalen, Famorez Oscietra royal caviar 15 gr 47€ (*optioneel 15 g · 35€*)
- Toast champignon, paleta de bellota 100% iberica "Oro" (Pata Negra), kruidenboter 29€
- Taartje van krab, groene appel, komkommer 31€
- Bisque van Noordzee garnaal 28€
- Kroket van Noordzee garnaal, cocktailsaus 26€
- Kroket van kaas, mosterd/honingmayo 23€

VIS HOOFDGERECHT

- Kabeljauw, saffraanjus, kruidenkorst 33€
- Zeebaars, ratatouille, basilicumcoulis 33€
- Kreeft, curry, couscous, amandel 75€
- Bouillabaisse, vis en zeevruchten, rouille 40€ (*optioneel: ½ kreeft · 25€*)
- Noordzee tong, meunière gebakken, ons slaatje 48€
- Paling in het groen 35€

VLEES HOOFDGERECHT

- Varkenswangen, stoverij, ons slaatje 34€
- Entrecote Angus, pepersaus of bearnaisesaus, ons slaatje 39€
- Filet pur Angus, pepersaus of bearnaisesaus, ons slaatje 43€
- Lamskotelet, mosterdsaus, gekonfijte groenten 35€
- Haasje van ibericovarken, mosterdsaus, gekonfijte groenten 31€
- Steak tartaar, handgesneden, ons slaatje 34€
- Kalfszwezerik krokant gebakken, coulis van shiitake en spinazie 35€

Al onze hoofdgerechten zijn inclusief puree aardappelen, frietjes, gratin aardappelen, rijst

RIJSTGERECHTEN

- Paella Royale kip, konijn, gamba's, mosselen, inktvis, venusschelpen 33€ p.p. (*optioneel: kreeft +25€ p.p.*) · min. 2 personen
- Arroz negro zwarte rijst, octopus, chorizo, paprika 33€ p.p. min. 2 personen
- * Of vraag naar je favoriete paella

VEGETARISCH

- Burrata, tomaat, basilicum 22€
- Thaise salade, jalapeño-sorbet 23€
- Kaaskroket, honing-mosterdmayonaise 23€
- Champignontoast, kruidenboter 22€
- Linguini, tomatenroomsaus, groenten op pisto-wijze 24€
- Couscous, curry, groentetempura, amandel 23€

KINDERGERECHTEN (tot 12 jaar)

- Gepaneerde kippenfilets "style chickenfingers", tomatensaus 16€
- Hamburger, gekarameliseerde ajuin 18€
- Goudbrasem, spinazie a la creme 22€
- Kaaskroketteren 1 stuk 15€ / 2 stuks 23€
- Kroket van Noordzeegarnaal, cocktailsaus 1 stuk 16€ / 2 stuks 26€
- Kindersteak, bakjus, ons slaatje 23€

DESSERTEN

- Dame blanche, vanille ijs, chocolade saus, room, amandeltuile 15€
- Cafe glace, koffieijs, espresso, room, chocolade 15€
- Coupe kolonel, citroensorbet, wodka of cava 15€
- Appeltaartje, vanille-ijs, karamelsaus, calvados 15€
- Mouilleux, vanille-ijs 15€
- Sabayon, vanille-ijs, rode vruchtensalade 15€

Vijgen in cava gegaard, vanille-ijs, frambozenroom, gebrande amandel 15€