

Voorgerechten



Patatas bravas Gebakken aardappeltjes met pikante saus	6.80€
Kipkroketten	7.50€
Iberische hamkroketten	8.50€
Kipsticks	8.50€
Iberische ham met geroosterd Catalaans brood	16.50€
Salade met geitenkaas (bevat lactose)	13.50€
Caprese salade met burrata (bevat lactose)	13.50€
Tuinsalade met ei en tonijn	12.00€
Salade met avocado, mango, radijs en rode vruchten	13.50€
Zalm- en avocadotartaar met pistachevinaigrette	13.90€
Calamares a la Andaluza gefrituurde inktvisringen (licht gefrituurd)	16.00€
Kipnuggets met friet	11.50€
Kalfscarpaccio (bevat lactose) met parmezaanschaafsel en zonnebloempitten	15.00€
Gamba carpaccio	16.00€
Kip schnitzel met friet	11.90€
Huevos estrellados Gebakken aardappeltjes met stukjes gebakken ei en serranoham	11.90€
Huevos estrellados met perolworst Gebakken aardappeltjes met stukjes gebakken ei en Catalaanse worst	13.50€

Vlees van de grill

Gegarneerd met friet



Entrecote (400 gr.)	21.00€
Lamsvlees	17.50€
Gegrilde kip aan het spit ½	12.00€
Runderspies	17.00€
Diverse gegrilde vleessoorten	18.50€
Spare-ribs op Amerikaanse wijze	21.50€

bereid in BBQ-honingsaus
Gedurende 10 uur op lage temperatuur gestoofd
65°C afgemaakt in de Josper houtskooloven

Argentijnse vleessoorten

Gegarneerd met friet

“Lagarto” varkensvlees 100% duroc (aprox. 250 gr.)	18.00€
“Presa” varkensvlees 100% duroc (aprox. 300 gr.)	21.00€
Argentijnse vleesgrill met twee sauzen verschillende vleessoorten gegrild op Argentijnse wijze	19.50€
“Machete de Vaca” rundvlees (aprox. 500 gr.) Gedurende 10 uur op lage temperatuur gestoofd 65°C afgemaakt in de Josper houtskooloven	19.00€
“Ojo de bife” Entrecote (aprox. 200 gr.)	28,00€
Kalfslende (aprox. 300 gr.)	20,00€
Extra: Groene peper / roquefortsaus	2.00€



Vlees specialiteiten

Gegarneerd met friet

Gebraden kippenbouten met paddestoelen	14 .50€
Biefstuk	15 .90€
Eendenborst met Pedro Ximénez reductie	17 .80€
Varkensfilet met groene peper of Roquefortsaus	18 .00€
Melós de vedella met Parmentier	20 .00€
Gegrilde lamsbout met peren	22 .00€
Runderlap met foie en vijgen marmelade	23 .50€
“Chuletón” Rib -eye (Girona rund) van de steengrill	55 .00€

Vis en zeevruchten



Gegrilde inktvis met gegrilde groentegarnituur	17.50€
Gegrilde Zeetong met gegrilde groentegarnituur	20.00€
Kabeljauw met knoflookmousseline of samfaina	17.50€
Gegrilde inktvis met gegrilde groentegarnituur	19.50€
Mosselen "op zeemans wijze"	13.50€
Gegrilde octopus met Parmentier	20.50€
Gegrilde zeevruchtenschotel	30.00€
Zeebaars op Donostia wijze	18.50€
Dorade van de grill	19.00€

Lokale keukens

Paella marinera Zeevruchten (mín. 2 pers.)	18.50€
Paella mar y montaña Zeevruchten en vlees (mín. 2 pers.)	18.00€
Arroz caldoso mar y montaña Rijst in bouillon met zeevruchten en vlees (mín. 2 pers.)	18.50€
Bouillon rijst met kreeft	26.00€
Arroz del señorito zeevruchten Paella (gepeld)	22.00€

Pasta

Traditionele vlees cannelloni (bevat lactose)	12.50€
Paddestoelen Risotto	13.50€
Rigatoni a la bolognesa	13.50€
Tagliatelle a la carbonara (bevat lactose)	13.50€
Fusili met Gorgonzola crème (bevat lactose)	13.50€

Pizzas



Margarita 11.50€

Regina 12.50€

Ham en champignons

Vegeteriana 13.50€

Gekarameliseerde ui, kerstomaatjes, paprika, courgette en olijven

Salami 13.90€

Hawaii 13.50€

Bacon, ananas

4 Kazen 13.50€

Roquefort, Emmental, Parmezaanse kaas en Gorgonzola

Barbacoa 13.90€

Gehakt, bacon, ui en barbecuesaus

Pesto 13.50€

Burrata, cherry tomaten en pesto

Botifarra negra i escalivada 14.50€

Catalaanse bloedworst en escalivada

Al onze pizza's hebben als basis ingrediënten: tomaat, mozzarella en oregano

Extra ingrediënten 1.50€



Ontdek onze 100% gluten vrije menukaart.

De meeste gerechten zijn ook lactosevrij behalve de rood gemarkeerde gerechten "bevat lactose".

Dit restaurant beschikt over allergenen informatie van de gebruikte ingrediënten.

Raadpleeg onze medewerkers.

Alle prijzen zijn incl. BTW.