

Lieve gasten, van harte welkom bij Mata Mata Gastrobar.

Baskenland, gelegen in het noorden van Spanje, met zijn eigenzinnige cultuur, taal en keuken, is de basis voor al het moois dat wij u bij Mata Mata kunnen bieden.

Baskenland, mar y tierra, dat zee en land betekent, biedt het beste van 2 werelden.

Een regio met de mooiste producten zoals vis & schaaldieren en het beste vlees en de mooiste kazen van Spanje. Grenzend aan de Atlantische oceaan, met ongerepte natuur, een ruige bergachtige streek met veel rivieren, groene weides en superieure wijngaarden genieten de mensen van al deze lokale heerlijkheden. Baskenland is mede daardoor een van de meest vooraanstaande, gastronomische bestemmingen ter wereld.

Onze keukenbrigade is in San Sebastian opgeleid en heeft jarenlange ervaring met de typische Baskische receptuur. Mata Mata nodigt u uit om Baskenland culinair te ervaren in Heerlijk Harderwijk.

Deel deze gerechten (=compartir) en geniet daar samen van (= disfrutar)!

Team Mata Mata

## BIEREN | CERVEZAS

MATAMATA - Bohem Pils | €4.50

BOTELLA ESTILO CHECO 4.8%

MATAMATA - I.P.A | €4.90

BOTELLA ESTILO bitter 5.9%

MATAMATA - Season | €5.55

ASK FOR IT

ESTRELLA GALICIA 0,0% | €4.55



## CRAFT BEER

Wij zijn de enige plek in Harderwijk met een eigen merk ambachtelijk gebrouwen bier.

# PINTXOS TO SHARE LOVE

**Spaanse Gehakballetjes in pittige tomatensaus** | 10.75  
ALBONDIGAS EN TOMATE PICANTONAS

**Seizoenskroketten & Alioli (V)** | 10.75  
CROQUETA DE TEMPORADA

**Seizoensgebonden vegetarisch pintxo (V)** | ....  
PINTXO VEGETARIANO DE TEMPORADA

**Spaanse Tortilla & Serrano Ham (V)** | 10.75  
TORTILLA DE PATATAS Y JAMON SERRANO

**Gemarineerde Sardines met brioche brood** | 12.75  
SARDINAS MARINADAS EN ACEITE CON PAN BRIOCHE

**Gegrilde Chorizo met eieren & paprika** | 12.75  
CHORIZO AL GRILL CON CERVEZA

**Mosselen in O'Grove saus** | 13.75  
MEJILLONES SALSA O'GROVE

**“Cocina solo lo  
que te haga feliz”**

ME

# PINTXOS TO SHARE AND MAKE...

**Coquilles in halve schelp met Ham & limoen** | 15.75

VIEIRAS ENCEBOLLADAS CON JAMON Y LIMA

**Gegrilde Iberico Buikspek met**

**Geroosterde paprika** | 15.75

PANCETA IBERICA A LA PARRILLA

**Gambas Pil-Pil \*\***

| 15.75

GAMBAS PIL-PIL

**Spaanse Vleesdelicatessen \*\***

| 15.75

CHARCUTERIA DEL PAIS

**Spaanse Kazen (V) \*\***

| 15,00

MANCHEGO, ESPRIMIJO, ZUJAR, CABRALES

**IBERICO HAM 24 Maanden**

| 20.00

PALETILLA DE JAMON IBERICA

## MENU PRIMAVERA LENTE-SURPRISE MENU(min 2p)

Voor het "Surprise" menu [MIN 2 p.]

**2 Pintxos, 2 Specialiteit**

[Keuze van de chef]

Dit menu wordt geserveerd met  
Amuse, Brood Combi, Patatas Bravas en een Salade

**42,00 p.p.**

\*ALLEEN VAN VRIJDAG TOT ZONDAG

## SPECIALITEITEN

Dagelijkse Visvangst | €24.75

PESCADO DEL DIA

DRY AGED Entrecote uit Salamanca 400grs (X) | €45.50

ENTRECOTE 400GRS DE SALAMANCA [X]

Gegrilde Spaanse Runder diamanthaas  
met aardappelpuree | €25.75

SOLOMILLO DE TERNERA CON PURE DE PATATAS

Varkens Spare ribs met Canarische mojo | €20.75

COSTILLAS DE CERDO A LA PARRILA

Gildehoen Kip ballotine & Mediterrane kruiden | €20.75

TERRINA DE POLLO A LA PLANCHAY SUS HIERBAS

Gebakken knoflook-peterselie garnalen en roze  
aardappelpuree (4PCS) | €24.75

LANGOS SALTEADOS CON AJO-PEREJIL

Vraag naar ons vegetarisch gerecht van de dag

## BIJGERECHTEN

Groene Salade | 6.50

ENSALADA VERDE

Patatas Bravas | 6.75

PATATAS BRAVAS

Geroosterde Paprika met Knoflook | 8.00

PIMIENTOS ASADOS CON AJO

Spaans Brood Combi | 7.50

EL PAN ES PARA MOJAR... no para empezar

## DESSERTS

Chocoladetaart met Mango sorbetijs | 10.50

TARTA DE CHOCO, NATILLA Y SORBETE

Baskische Cheesecake met Frambozen sorbertijs | 10.50

TARTA DE QUESO DONOSTIARRA [20 min]

Brood Torrija met Tia Maria | 10.50

TORRIJA DE PAN CON TIA MARIA

Spaanse Kazen \*\* | 15.00

MANCHEGO, TETILLA, ZUJAR Y CABRALES

## THE HAPPY ENDING

Patxaran Basque Likeur | 6.50

Sambuca, 43, Amaretto, Baileys, Limoncello, Jameson,

Campari, Spanish Brandy, Four roses, Frangelico | 6.50

DESSERT WIJN PEDRO XIMENEZ | 7.50

## VENEZUELAN RUM SELECTION

DIPLOMATICO MANTUANO | 8.00

DIPLOMATICO RESERVA | 15.00

RON PAMPERO ANIVERSARIO | 13.50

RON SANTA TERESA SOLERA 1796 | 18.50

## SPAANSE RODE WIJNEN PER GLAS OF FLES

**Casa Albali, Tempranillo/Syrah D.O Valdepeñas**

**5.65 | 27**

Zachte smaak, tonen van bloemen en fruit, vergezeld door aangename tannines.

**Veintisieste, Tinta del País, D.O Ribera del Duero 6.45 | 28**

Jonge rode wijn, een ode aan jonggestorven artiesten

**Covilla Crianza Tempranillo, D.O Rioja**

**7.50 | 32**

Deze rode wijn heeft minimaal 12 maanden in Amerikaanse eikenhouten vaten gelegen. Daarna nog zes maanden in de fles.

**Menguante Garnacha Selection 2012**

**7,50 | 32**

Deze wijn, met 8 maanden rijping in Franse eikenhouten vaten, is krachtig en ideaal voor het wildgerecht van het huis.

## SPAANSE WITTE WIJNEN PER GLAS OF FLES

**Casa Albali, Verdejo/Sauvignon B, D.O Valdepeñas 5.65 | 27**

Zachte smaak, veel fruit: met tonen van ananas, peer en appel.

**Pedro Escudero, Verdejo D.O Rueda**

**6,45 | 28**

Deze Valdelagunde Rueda Verdejo heeft veel tonen van wilde perzik, appel, rijpe peer, citrus fruit en een beetje anijs.

**Cava 'Mar Salada' Brut Natur D.O Penedes**

**8.50 | 36**

Gist, appel, citrus en een stevige zeebries in de neus, zeer droog en mineraal in de mond.

**El Coto 875M, Chardonnay D.O Rioja**

**7,50 | 32**

De druiven zijn vergist in Frans eikenhouten vaten. Het resultaat is een heerlijk bloemige en tropisch fruitige wijn [ananas], delicaat verrijkt met wat vanille.

# SPAANSE WITTE WIJNEN PER FLES

Hiruzta, Hondarribi Zuri,

**D.O Getariako Txakolina**

| 33.00

In de neus appel, peer, grapefruit en passievrucht.

In de smaak tonen van citrus en ananas.

**Via Artxentea, Treixadura/Godello**

**D.O Monterrei**

| 33.00

Treixadura [50%], Godello [50%] | Gefermenteerd en gerijpt in roestvrijstalen tanks

**Cava Kripta Agusti Torrello, Reserva Brut**

**D.O Penedes**

| 42.00

Het is een blend van Macabeo met 30 % Xarello en 20 % Parellada, die minimaal 20 maanden op fles heeft gerijpt.

**Pazo Senorans, Albariño**

**D.O Rias Baixas**

| 39.00

En volle prachtige klassieke Albariño, licht exotisch en aromatisch met zachte tonen van fruit, een vleugje honing, mineralen en frisse zuren.

**Cantallops, Xarello BIO**

**D.O Penedes**

| 46.00

Deze biologische 'Cantallops' van AT Roca is gemaakt van 100% Xarello druiven [single vineyard].

De wijnstokken, geplant op kalkrijke grond op het noorden, zorgen ervoor dat deze wijn lang meegaat.

Rijping gedurende 8 maanden, 70% in eikenhouten Franse vaten.

Het resultaat is een krachtige, elegante en romige witte wijn.

**Viña os Pasas, Albariño/Treixadura**

**D.O Ribeiro**

| 55.00

Prachtige witte wijn met subtiele aroma's van appel, perzik en witte bloemen. In de mond is hij vol en zalvend met rijp geel fruit en een evenwichtige frisheid.

Lange afdronk met grapefruit en rokerige nuances.

## SPAANSE RODE WIJNEN PER FLES

**Doniene Gorrondona, Beltza Hondarribi**

**D.O Bizkaiako Txakolina** | 34.00

Jonge wijn. Met smaken van vers fruit zoals pruimen en bessen. Je proeft veel kruiden en groene paprika. Noten van Violet, zoethout en lavendel. Frisheid van eucalyptus.

**Corriente Telmo Rodriguez, Tempranillo/Graciano/Garnacha**

**D.O Rioja** | 36.50

Kruidig, krachtig met delicate houttonen. Zacht in de mond met een fijne lange afdronk door 12 maandenrijping op eikenhouten vaten.

**CA'di Mat, Fuente de los Huertos, Black Garnacha**

**D.O Madrid** | 45.00

Wijn die gedurende 4 maanden in Franse [80%] en Amerikaanse [20%] eikenhouten vaten is gerijpt. Daarna minimaal 6 maanden op fles. Heldere en violetrode kleur. In de neus aroma's van fruit, bessen, frambozen en een kruidige afdronk.

**Blas Serrano, Crianza Tempranillo**

**D.O Ribera de Duero** | 50.00

Dit is een rode wijn met een geweldige structuur en expressief, fijne smaak. Gemaakt van Tempranillo-druiven van wijnstokken die ca 70 jaar zijn en een oplegging van minimaal van 18 maanden in Franse eikenhouten vaten.

**Remelluri Reserva, Graciano, Garnacha & Tempranillo**

**D.O Rioja Alta** | 60.00

Deze reserva is gemaakt van 85% Tempranillo, 10% Garnacha en 5% Graciano. De wijn is op natuurlijke wijze gefermenteerd met autochtone gisten in roestvrijstalen tanks en open vaten. Rijping tussen de 20 en 22 maanden.

## FRISDRANKEN

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Coca-Cola/Coca-Cola Zero | 3.10 |
| Fanta Orange             | 3.10 |
| Sprite                   | 3.10 |
| Tonic                    | 3.10 |
| Rivella                  | 3.10 |
| Ginger Ale               | 3.10 |
| Bitter Lemon             | 3.10 |
| Ice Tea Green            | 3.10 |
| Jus d'Orange             | 3.10 |
| Appelsap                 | 3.10 |
| Mineraal Water 0.5l      | 4.00 |
| Spaans Bruiswater 0.5l   | 4.00 |

## WARME DRANKEN

|                   |      |
|-------------------|------|
| Koffie            | 2.50 |
| Espresso          | 2.50 |
| Dubble Espresso   | 4.00 |
| Capuccino         | 4.00 |
| Verse Munt thee   | 3.75 |
| Verse Gember thee | 3.75 |
| Thee naar Keuze   | 2.75 |
| Irish Coffee      | 6.50 |
| Spanish Coffee    | 6.50 |
| Carajillo         | 5.50 |

## MOCKTAILS

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| IBIZA LOUNGE                | 7.50 |
| Ananas, Limoen, Munt        |      |
| MataMata Passion Tonic      | 7.50 |
| Passievrucht, Tonic, Gember |      |

## SPECIAL FILTER COFFEE

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| ORIGIN: CARIBE - VENEZUELA       |      |
| VARIATY: CATURRA, CATUAI, BURBON |      |
| NOTES: HONEY, CACAO, GRAPEFRUIT  |      |
| LIGHT TOASTED                    | 6.50 |

## Events

Bij Matamata Gastrobar willen we meer bieden dan een plek om te genieten van de Baskische gastronomie, dus volg ons op de netwerken om op de hoogte te zijn van welke nieuwe, gekke dingen we elke maand gaan koken.

## De Kelder

Onze sfeervolle kelder is ook geopend voor...

Vul zelf maar een activiteit in: lekker eten, een borreluurtje, vergaderen, een proeverij, verjaardagsfeest of een bedrijfsactiviteit.

Victor of Naomi helpen je graag verder met het invullen van je wensen.

## Your Experience

Wij hopen dat je een fijne ervaring hebt en vragen je daarom om iets van jouw ervaringen te delen op onze socials:



GOOGLE MAPS



@MATAMATAharderwijk