



estd.2022

GASTROBAR

Specialidades MataMata – Platos Principales

MataMata Specialiteiten – Hoofdgerechten

Entrecot de Salamanca 300 gramos

“dry-aged” entrecote uit Salamanca 300 gram

Medallón de ternera con reducción de vino dulce de Malaga

Kogelbiefstuk met een zoete Malaga-wijnreductie

Ballotine de Pollo mediterráneo en su jugo con un dauphinois de apio nabo

Mediterrane kip “ballotine” in eigen jus met knolselderij Dauphinois

Arroz meloso con setas con crujiente de queso Manchego

Romige rijst met paddenstoelen en krokante Manchego kaas.

Pescado del día

Vis van de dag

Cerdo Ibérico a la brasa con mojo Canario

Gegrild Iberisch varkensvlees met Canarische Mojo-saus

Costilla de ternera a bajo temperatura con salsa Espanol y verduras encurtidos

Langzaam gegaarde runder short-rib met Spaanse saus en ingelegde groenten

estd.2022

GASTROBAR