



estd.2022

GASTROBAR

Pintxos para compartir con Amor

Pintxos om samen liefdevol te delen

Tabla de pan Español con mantequilla de ajo y aceitunas	V	8.50
<i>Spaans broodplankje met knoflookboter en olijven</i>		
Tortilla Española con Jamón Serrano		12.50
<i>Spaanse Tortilla met Jamon Serrano</i>		
Tortilla Española con pimiento asado	V	11.50
<i>Spaanse Tortilla met geroosterde peper</i>		
Albóndigas picantes en salsa de tomate		11.50
<i>4 Pittige gehaktballetjes in tomatensaus</i>		
Croquetas de temporada		11.50
<i>4 Seizoensgebonden kroketjes</i>		
Croquetas de boletus	V	11.00
<i>4 Paddenstoelen kroketjes</i>		
Gambas Pil-Pil		16.50
<i>Gambas met chilipepers, knoflook en citroen</i>		
Selección de quesos Españoles	V	16.50
<i>Selectie van Spaanse Kazen</i>		
Charcuteria del Pais		22.50
<i>Spaanse vlees delicatessen</i>		
Paletilla de Jamón Iberico		22.00
<i>24 maanden gerijpte Ibericoham</i>		



estd.2022

GASTROBAR

Endivias con queso azul Cabrales, nueces y manzana verde <i>Witlof met blauwe Cabrales kaas, walnoten en groene appel</i>	V	15.50
Calamares fritos en panko con ali-oli de algas <i>Gefrituurde Calamaris met zeewier alioli</i>		16.50
Champiñones a la Andaluza <i>Gebakken champignons met knoflook en sherry</i>	V	9.00
Mini Pulpo tostado con Patata al estilo Rias Baixas <i>Geroosterde Kleine octopus met aardappelen en gerookte paprika</i>		14.50
Pimientos del piquillos asados rellenos de Merzula y Gambas <i>Geroosterde piquillo pepers gevuld met witvis en gambas in een bechamel met prei</i>		15.50
Berberechos a la MataMata con Cava <i>Kokkels a la MataMata met Cava</i>		16.50
Mejillones en salsa Gallega <i>Mosselen in een Galicische saus</i>		15.75
Berenjenas fritas con miel de cana <i>Gefrituurde aubergine met rietsuikermelasse</i>	V	10.50
Panceta Iberico a la Parilla <i>Gegrilde Iberico buikspek en geroosterde paprika</i>		15.75
Huevos rotos con chorizo y patata <i>Gebroken eieren met chorizo en aardappel</i>		15.50