



# Voorgerechten

## **Octopus tentakel**

met mojo rojo, salsa verde, fondant aardappels en chorizo | 16

## **Trio van tartaar**

zalm, avocado en mango, geserveerd met rode ui, limoenvinaigrette en korianderolie | 15

## **Ajo blanco**

koude amandelsoep met druif en een krokantje | 6,5

**Of kies één of meerdere tapas als voorgerecht (zie achterzijde)**

# Hoofdgerechten

## **Duo van gamba en scholfilet**

met ansjovis Hollandaise schuim, maispuree en doperwtenzalf | 33

## **Iberico rack**

met rode wijnsaus, maispuree, doperwtenzalf en krokante ham | 31

## **Paella**

met zeevruchten | 22

met kip en chorizo | 20

naturel | 18

# Desserts

## **Mousse 43**

mousse van Licor 43, met passievrucht, zwarte kers, meringue en mango crumble | 11,5

## **Crema Catalana**

met citroen, caramelsaus, schuim van granaatappel en rode vruchten, gel van yuzu, honing en tijm | 10

## **Spaanse koffie**

koffie met Tia Maria en slagroom | 7,6

**Koffie met een glaasje Licor 43** | 8,1

# Spaanse Wijnen

**Verdejo** | Glas 6,5 | Fles 31,5

fruitig, licht kruidig

**Tempranillo** | Glas 7 | Fles 34

rood fruit, houtrijping, vanille, milde tannines

Liever tapas? zie achterzijde



# Tapas

**Scampi's uit de oven | 13,50**

**Pinchos van kip | 7,5**

**Pinchos van varkenshaas | 7,5**

**Calamaris met aioli | 7,5**

**Patatas bravas | 7,5**

**Pimientos de padron | 7,5**

**Manchego | 7**

**Albondigas | 6,5**

**Chorizo | 6,5**

**Iberico kroketjes | 6,5**

**Brood met aioli | 6,5**

**Honing aubergine | 5,5**

**Olijven | 5**

***Liever een menu?  
zie achterzijde***