

## WAAR DE ZON ALTIJD SCHIJNT!

*Welkom* bij La Casita!

La Casita is een gezellig Spaans georiënteerd bar/restaurant. We hebben twee vestigingen; één in Voorschoten en één in Wassenaar. Wij serveren gebak, lunch, borrel, cocktails en diner. U kunt bij ons terecht voor uw diners, feesten, borrels etc. Tevens hebben wij een catering afdeling welke u volledig kunt ontzorgen voor uw feestjes of iets dergelijks bij u thuis, op werk of vereniging.

### Openingstijden Voorschoten:

di - do 16 - 23u | vrij - zat 10 - 00:00 | zo 12 - 23u

### Openingstijden Wassenaar:

di gesloten | ma/wo/do 11 - 23u | vrij - zat 11 - 00:00 | zo 12 - 23u

Soort arrangement	prijs p.p.
<b>Onbeperkt tapas (ook beschikbaar voor de lunch)</b> Onbeperkt tapas eten, twee gerechtjes per persoon per ronde en per tafel maximaal tien verschillende tapas per ronde. Een paar gerechtjes hebben een kleine meerprijs. De desserts horen ook bij dit arrangement. Per ronde mag je één dessert per persoon. <b>Onbeperkt tapas alleen mogelijk met de hele tafel, of in combinatie met het 3 gangen menu.</b>	<b>36.95</b>
<b>Kinderen 0 t/m 3 jaar</b> De kleintjes kunnen lekker meegenieten	<b>gratis</b>
<b>Kinderen 4 t/m 7 jaar</b> De kleintjes kunnen lekker meegenieten	<b>12.95</b>
<b>Kinderen 8 t/m 11 jaar</b> De kleintjes kunnen lekker meegenieten	<b>17.95</b>
<b>Tapas arrangement</b> U gaat lekker genieten en begint met een schotel met een variatie van koude voorgerechten samengesteld door de chef. Vervolgens krijgt u twee rondes met heerlijke tapas gekozen door de chef kok en we sluiten af met een proeverij van diverse kleine desserts.	<b>33.95</b>
<b>3 Gangen keuze menu</b> Zie laatste pagina van het menu voor het 3 gangen keuze menu	<b>29.95</b>

<b>Koffiekaart</b>	<b>prijs</b>
Koffie lungo	3.1
Cappucino	3.45
Cortado	3.25
Espresso	3.1
Latte macchiato	4
Dubbele espresso	4.2
Flat white	4.7
Koffie verkeerd	4
Chai latte	4
Warme chocomelk	3.75
Slagroom	0.75
<b>Lactosevrij</b>	
Sojamelk ipv volle melk	0.75
Havermelk ipv volle melk	0.75
<b>Overheerlijke smaakjes voor in de koffie of chocomelk</b>	
Salted caramel	0.6
Hazelnoot	0.6
Vanille	0.6
Chai	0.6
<b>Zoete specialiteiten voor bij de koffie</b>	
Appeltaart met slagroom en koffie naar keuze	7.95
Appeltaart	4.95
Spaanse churros	4.95
Apple crumble	4.95
Cheesecake	4.95
Slagroom	1
<b>Theesoorten</b>	
Diverse soorten thee	3.25
Verse muntthee	3.95
Verse gemberthee	3.95
Chaithee	3.95
<b>Special koffie</b>	
Irish coffee	7.95
Spanish coffee, met keuze uit Licor 43 of Tia Maria	7.95
Italian coffee	7.95
Cafe D.O.M.	7.95
French coffee	7.95

<b>Dranken</b>	<b>prijs</b>
Appelsap	3.5
Coca Cola	3.5
Coca Cola zero	3.5
Fanta	3.5
Jus d'orange	4
Chaudfontaine blauw	3.3
Chaudfontaine rood	3.3
Sprite	3.5
Bitter lemon	3.5
Crodino	4
Fristi	3.5
Ginger ale	3.5
Ginger beer	4
Glas melk	3.1
Fuze tea sparkling lemon	3.5
Fuze tea green	3.5
Fuze tea mango	3.5
Fuze tea peach	3.5
Limonade	2
Rivella	3.5
Tomatensap	3.5
Tonic	3.5
<b>Water voor op tafel (0.75 L)</b>	
Karaf water	1
Tafelwater zonder gas	7.5
Tafelwater met gas	7.5

<b>Smoothies</b>	
<b>Aardbei</b>	6.5
Verse smoothie op basis van aardbeienpuree	
<b>Aardbei / Banaan</b>	6.5
Verse smoothie op basis van aardbeien- en bananenpuree	
<b>Banaan</b>	6.5
Verse smoothie op basis van bananenpuree	

**Lunch van 11 tot 16 uur****prijs**

Keuze uit wit stokbrood of wit <sup>1</sup> of donkerbruin vers gesneden landbrood <sup>1, 7</sup>

**Broodje gezond** 9.5

Broodje met ham, kaas, rauwkost, komkommer, tomaat en ei <sup>1, 3, 7, 12, 13</sup>

**Broodje carpaccio** 11.5

Broodje met carpaccio, Parmezaanse kaas, rucola en truffelmayonaise <sup>1, 3, 7, 10, 12</sup>

**Broodje serrano** 10

Broodje met serranoham, zongedroogde tomaatjes, rucola en zonnebloempitjes <sup>1, 12, 13</sup>

**Broodje chorizo** 11

Broodje met chorizo, avocado, gebakken eitje en sriracha mayonaise <sup>1, 3, 6, 7, 10, 12</sup>

**Broodje gerookte zalm** 11

Broodje met gerookte zalm met kappertjes en mierikswortelmayonaise <sup>1, 3, 4, 10, 12</sup>

**Broodje manchego** 10

Broodje met manchego kaas, vijgenjam, cashewnoten en bietentapenade <sup>1, 7, 8, 12, 13</sup>

**Rundvlees kroket** 11.5

Twee sneetjes met twee rundvleeskroketten <sup>1, 3, 6, 7, 9, 10, 12</sup>

**Broodje vitello atún** 11

Broodje met dungseden kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes, zonnebloempitjes en rucola <sup>1, 3, 4, 7, 10, 12</sup>

**Toast met paling** 16.75

Toast met de welbekende gerookte paling van Eveleens <sup>1, 4, 12</sup>

**Broodje tonijnsalade** 10

Broodje met huisgemaakte tonijnsalade, kappertjes en rucola <sup>1, 3, 4, 10, 12</sup>

**Soepen**

**Bospaddenstoelensoep** 8.5

Soep van bospaddenstoelen en room <sup>4, 7, 9</sup>

**Kreeftensoep** <sup>1, 2, 7, 9, 12</sup> 9

Huisgemaakte kreeftensoep

**Catalaanse tomatensoep** 8.5

Tomatensoep op Catalaanse wijze bereid (mogelijk met chorizo) <sup>9, 12</sup>

Lunchgerechten	prijs
<b>Flammkuchen caprese</b> Flammkuchen met tomaat, mozzarella, basilicumolie, rucola en kappertjes	12.5 1, 7, 8
<b>Flammkuchen Serrano</b> Flammkuchen met Serrano ham, knoflook, zonnebloempitten, zongedroogde tomaatjes, rucola en truffelmayonaise	13.5 1, 3, 4, 7, 8, 10
<b>Flammkuchen gerookte zalm</b> Flammkuchen met gerookte zalm, rode ui, kappertjes, mierikswortelmayonaise en rucola	13.5 1, 3, 4, 7, 10
<b>Flammkuchen geitenkaas</b> Flammkuchen met geitenkaas, walnoten, honing en rucola	13 1, 7, 8, 10, 12
<b>Uitsmijter La Casita</b> Drie gebakken eieren met wit of bruin brood met serranoham, paddenstoel, rode ui en paprika	11.5 1, 3, 7, 12
<b>Tosti vega</b> Tosti met ui, champignons, kaas en tomaat	7.5 1, 7, 12
<b>Bikini Serrano</b> Tosti met Serrano ham, manchego kaas, pimientos en truffelpasta	9 1, 4, 7, 12
<b>Tosti ham/kaas</b> Tosti met ham en/of kaas	6.5 1, 7, 12
<b>Tapas lunchshotel</b> Kopje soep, tapa, kroketjes en een belegd broodje (vega, vis of vlees)	16.5 1, 3, 4, 7, 10, 12, 13
<b>Fajita carpaccio</b> Wrap met carpaccio, truffelmayonaise, zonnebloempitten, rucola sla en Parmezaanse kaas	10 1, 3, 4, 7, 10, 12
<b>Fajita zalm</b> Wrap met gerookte zalm, mierikswortelmayonaise en gemengde sla	10 1, 4, 7, 10, 12
<b>Fajita tonijnsalade</b> Wrap met huisgemaakte tonijnsalade, kappertjes en rucola sla	10 1, 3, 4, 7, 10, 12
<b>Salade La Casita</b> Frisse gemengde salade met gamba's of met bavette	16.5
of met kippendij of geitenkaas met knoflook	15.5
<b>Kies uw dressing:</b> Balsamico of caesar	3, 4, 7

## Borrelhapjes

<b>Tabla La Casita</b>	8.5 p.p.
Verrassingsplank met warme en koude Spaanse hapjes (vanaf 2 personen)	
<b>Calamaris</b>	9
Gefrituurde inktvisringen met aioli <sup>1, 3, 10, 14</sup>	
<b>Pan</b>	5.5
Mandje brood met aioli en tapenade <sup>1, 3, 10</sup>	
<b>Chorizo kroketjes</b>	8
Vier chorizo kroketjes <sup>1, 3, 6, 7, 9</sup>	
<b>Gamba kroketjes</b>	8
Vier gamba kroketjes <sup>1, 2, 3, 7, 10, 13</sup>	
<b>Caprese kroketjes</b>	8
Vier mozzarella tomaat kroketjes <sup>1, 3, 6, 7, 10</sup>	
<b>Geitenkaas spinazie kroketjes</b>	8
Vier geitenkaas spinazie kroketjes <sup>1, 3, 6, 7, 10</sup>	
<b>Tortilla chips</b>	11.5
Tortilla chips met gesmolten kaas, crème fraîche, jalapeño en guacamole <sup>7</sup>	
<b>Bitterballen</b>	4.5
4 bitterballen met mosterd <sup>1, 3, 7, 10</sup>	
8 bitterballen met mosterd	8
<b>Kaastengels</b>	4.5
4 kaastengels met chilisaus <sup>1, 7</sup>	
8 kaastengels met chilisaus	8
<b>Hollands gemengd</b>	8
4 bitterballen en 4 kaastengels <sup>1, 3, 7, 10</sup>	
<b>Bakje patat</b>	5.5
Patat met truffelmayonaise en alioli <sup>1, 3, 4, 10</sup>	
<b>Bakje zoete aardappelfriet</b>	6.5
Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise <sup>1, 3, 4, 10</sup>	
<b>Tabla mixta</b>	11.5
Tableau met serrano, manchego kaas, fuet, chorizo en gemengde olijven	
<b>Bakje olijven</b>	4.5
Gemengde olijven	

## Wijnkaart

### Witte wijn

#### Verdejo-Viura - Abadía Real

Glas 4.95 | Karaf 18 | Fles 26.5

Castilla y León, Spanje

Vegan, Sustainable Wineries for climate

Verdejo - Viura

Heldere, lichtgele wijn van de populaire Spaanse blend van Verdejo met Viura. Fris en zacht, met aroma's van grapefruit, ananas, mango en appel. Door zijn toegankelijke karakter veelzijdig inzetbaar.



#### Pinot Grigio - Pasqua Le Collezioni

Glas 5.5 | Karaf 19.75 | Fles 29.5

Veneto, Italië

Sustainable Winery Equalitas

Pinot grigio

Levendige en verfrissende wijn. Lichtgeel in het glas met verfrissende geur van citrus, peer en bloesem. Fris, rond en evenwichtig in de smaak met tonen van peer, citrus en druiven.



#### Sauvignon Blanc - Mud House

Glas 6.5 | Karaf 23.5 | Fles 34.5

Marlborough, Nieuw-Zeeland

Carbon Neutral Certified

Sauvignon blanc

Helder, lichtgeel en zeer aromatische wijn. Een wijn met een prachtig balans tussen rijp tropisch fruit en frisse, 'crispy' zuren. Afkomstig uit Marlborough, in Nieuw-Zeeland dé regio voor Sauvignon Blanc.



#### Chardonnay - Robert Mondavi, Twin Oaks

Glas 6.5 | Karaf 23.5 | Fles 34.5

Californië, Verenigde Staten

Chardonnay

Klassiek op vat vergistte en gerijpte Chardonnay die ook een klein deel Viognier bevat. De wijn smaakt zowel sappig als romig, een hint van tropische vruchten en subtiele schakeringen van zowel vanille als kruidig hout.



## Verdejo - La Lustrosa

Glas 5.5 | Karaf 19.75 | Fles 29.5

La Mancha, Spanje

Bio, Vegan - Verdejo

Bij Bodegas Parra Jiménez draait alles om het maken van volledig biologische producten. Dit is Verdejo zoals we de wijn het liefst drinken: puur en crispy met gedoseerde frisse Citrus tonen, een vleugje perzik en een mooie mineraliteit.



## Rioja Blanco – Baigorri, Fermentado en Barrica

Glas 6.5 | Karaf 23.5 | Fles 34.5

Rioja Alavesa, Spanje

Viura, Malvasia

Blend van Viura en Malvasia van oude wijnranken. De wijn vergist en rijpt 8 maanden op nieuwe barriques van licht getoast Frans eikenhout. Romig en complex met een mooie balans tussen exotisch fruit, hout en mineraliteit.



## Klosterkrone

Glas 4.95 | Karaf 18 | Fles (1 ltr) 34.5

Duitsland

Aromatische, fruitige witte wijn uit Duitsland met een veelzijdig karakter. Smaakvol, sappig en zeer toegankelijk van smaak.



## Petit Chablis - Domaine De Biéville

Fles: 37.5

Chablis, Frankrijk

Haute Valeur Environnementale

Chardonnay

Licht bleekgeel met groene schakeringen. In de neus tonen van appel en citrus. Aangenaam fruitig en fris met nuances van abrikoos en rijpe peer. Een gebalanceerde wijn met een fris en rijk pallet.



## Grüner Veltliner - Winzer Krems

Fles: 28.5

Traisental, Oostenrijk

Grüner veltliner

Sappige, kruidige wijn van de druif die Oostenrijk wereldwijd op de kaart heeft gezet. Aroma's van groene appel, witte peper en verse kruiden gaan over in een frisse afdrank met verfijnde zuren.





## Viognier – Laroche La Chevalière

Fles: 28.5

Pays d'Oc, Frankrijk

Viognier

Een elegante wijn van de Viognier-druif. Een frisse stijl met subtiele aroma's van rijpe perzik, ananas en hyacint. In de smaak aangenaam met tonen van bloesem en abrikoos en een mooie aanhoudende frisheid.



## Rosé wijn

### Tempranillo – Abadía Real Rosé

Glas 4.95 | Karaf 18 | Fles 26.5

Castilla y León, Spanje

Vegan, Sustainable Wineries for climate

Tempranillo

Diepgekleurde krachtige rosé gemaakt van 100% Tempranillo. Intens in kleur, geur en smaak, met aroma's van rijpe frambozen en kersen en een aangename warme kruidigheid.



### Château Gassier – Esprit Gassier Rosé

Glas 6.75 | Karaf 24.5 | Fles 35.5

Côtes de Provence, Frankrijk

Bio

syrah, cinsault en grenache

Typische lichtroze Provence rosé. Deze biologische rosé is elegant en smaakvol met in de geur rood fruit, zoals bosaardbeien en frambozen en tonen van peren en lychees. De smaak is lekker fris en mooi droog.



## Rode wijn

### Tempranillo – Abadía Real

Glas 4.95 | Karaf 18 | Fles 26.5

Castilla y León, Spanje

Sustainable Wineries for Climate

Tempranillo

Krachtige, intense rode wijn van 25 jaar oude Tempranillo-stokken. Je proeft sappige rode bessen en kersen aangevuld met een vleugje kruiden en zachte tannines.



## **Merlot – Luis Felipe Edwards, Alto Los Romeros**

Glas 5.5 | Karaf 19.75 | Fles 29.5

Colchagua Valley, Chili  
Vegan, Certified Sustainable  
Merlot

Prachtige Merlot uit hoge wijngaarden. Een houtrijping van 3 maanden op Frans en Amerikaans eiken maakt hem zacht en rond. Volfruitig met aroma's van rijp rood fruit, vanille en gebak. Zacht van smaak met een mooie frisheid.



## **Montepulciano d'Abruzzo – Pasqua Le Collezioni**

Glas 5.5 | Karaf 19.75 | Fles 29.5

Abruzzo, Italië  
Sustainable Winery Equalitas  
Montepulciano

Deze diep donkerrode wijn is mild droog en heeft rijpe geuren van bramen en kersen. Soepel in de smaak met veel en verleidelijk fruit en een zachte kruidige toets.



## **Rioja Crianza – Heredad de Baroja**

Glas 6 | Karaf 21.75 | Fles 33.5

Rioja, Spanje  
Tempranillo

Intens diep paarsrood van kleur. In de geur zwart fruit en tonen van nieuw hout in perfecte harmonie. De smaak is complex met veel zwart fruit en de rijke afdrank is intens, zacht en met een elegante frisheid.



## **Pinot Noir – Matthieu de Brully La Fraisiere**

Glas 6 | Karaf 21.75 | Fles 33.5

Vin de France, Frankrijk  
Pinot noir

Elegante Pinot Noir in een frisse, fruitige stijl. Vol sappige kersen en aardbeien, opwekkende zuren en subtiele tannines. Zijn verfijnde karakter en delicate fruitexpressie maken deze wijn uitermate prettig drinkbaar.



## Rioja Reserva - Baigorri

Fles: 42.5

Rioja Alavesa, Spanje

Tempranillo

Hooggelegen wijngaarden met kalkrijke kleibodems zorgen voor een mooie balans tussen rijpheid en elegantie. De wijn rijpt 18 maanden op nieuw Frans eiken. Krachtig met tonen van vers donker fruit, kruiden, koffie en mineraliteit.



## Cabernet Sauvignon - Robert Mondavi, Twin Oaks

Fles: 33.5

Californië, Verenigde Staten

Carbenet Sauvignon

Verleidelijke, fluweelzachte wijn waarvan het aroma niet alleen getypeerd wordt door rijp, zonnig fruit van bessen, maar ook door kruidig eikenhout en milde vanilletonen.



## Malbec Reserve - Bodega Navarro Correas Colección Privada

Fles: 29.5

Mendoza, Argentinië

Malbec

Hoge wijngaarden en een diversiteit aan bodems geven de wijn complexiteit en frisheid. Intens in kleur, geur en smaak met aroma's van rijpe pruimen en viooltjes. 6 maanden op eikenhout maken de tannine zacht en rond.



## Mousserende wijn

### Cava Brut Reserva Organic - Masia

Glas 5.95 | Karaf 29.5

Penedès, Spanje

Bio, Vegan

Macabeo, Xarel-lo, Parellada

Deze biologische Cava is puur en levendig. Delicate bubbel door zijn langere rijping. Kleinschalige productie, waarin elk detail bijdraagt tot zijn uitzonderlijke goede smaak. Groene appel, lichte toast, fruitig en speels



## Port & Sherry & Dessertwijn

### Poças White Porto

Glas: 5

Douro, Portugal

Vegan

Mooie delicaat zoete witte Port vol aroma's van rijp fruit met tonen van citrus, abrikozen en honing. In de smaak prettig zoet met tonen van gedroogd fruit, bloesem en een zachte warme afdronk.



### Poças Ruby Porto

Glas: 5

Douro, Portugal

Vegan

Diepe robijnrode Port met een verleidende geur van zoete frambozen, een rijke smaak en een zijdeachtige lange afdronk. Een zeer aantrekkelijke, frisse en uitgebalanceerde Port.



### Poças Tawny Porto

Glas: 5

Douro, Portugal

Vegan

Een amberkleurige aromatische Port. Met een intense geur van rozijnen, noten en dadels. In de smaak zijdezacht en rijk en in balans door voldoende frisse zuren. Elegante en lang aanhoudende afdronk.



### Osborne Fino Sherry

Glas: 5

Jerez, Spanje

Heldere licht gele Sherry met frisse aroma's van verse ongebrande noten. Karakteristieke droge smaak waarin amandelen te herkennen zijn omlijst door delicate ontwikkelingstonen en een milde afdronk.



### Osborne Medium Sherry

Glas: 5

Jerez, Spanje

Toegankelijke amberkleurige Sherry met aroma's van gedroogd fruit, geroosterde noten en gebrande suiker. Mild zoet van smaak met een breed pallet aan ontwikkelingstonen.



## Bieren

### Pilsener

**Heineken** 0,18L 3.15 | 0,25L 3.75 | 0,35L 5.25 | 0,5L 7.25  
Een verfrissend volmout kwaliteitspils met een licht fruitige smaak die perfect in balans is met de frisse bitterheid van de hop. ALC. 5%



**Sol** 5  
Frisse Mexicaanse pilsener, een dorstlesser met lage bitterheid. ALC. 4.5%



**Mahou** 0,2L 3.75 | 0,33L 5.25 | 0,5L 7.5  
Echte Spaanse pils van de tap



### Krachtig & Blond

**Texels Tripel** 5.25  
Krachtig blond bier. Texels Tripel is een krachtig blond bier, gebrouwen volgens de traditie van de Belgische abdijbieren. Robuust speciaalbier met zijn kenmerkende zoetje en uitgesproken hopbitterheid. (Alcohol 8,5%)



**Lagunitas IPA** 5.75  
Hét boegbeeld in z'n soort. Prachtig gebalanceerde citrustonen, lichtzoet en gecombineerd met een frisbittere zachte afdronk. ALC. 6.2%



**Texels Skuumkoppe** 0.3L 5.25 | 0.5L 8.75  
Texels Skuumkoppe is tarwebier waaraan diverse hopsorten en de karakteristieke bovengisting een volle smaak geven. ALC. 6,0%



**Brugse zot blond** 0.3L 5.25 | 0.5L 8.75  
Brugse Zot is een goudblond bier met een rijke schuimkraag en een fruitig en kruidig aroma van hop. ALC. 6%



## Bieren - Rijk & Donker

### Affligem dubbel

Abdijbier met een kruidig aroma van kruidnagel en karamel. Een karaktervol bier met een zachtmoutige smaak en een zoet karakter. ALC. 6.8%

5.25



## Laag-alcoholisch

### Amstel radler

Radler is de verfrissende mix van Amstel bier en citroenwater. ALC. 2%

4.9



### Paulaner Hefe Weissbier

Paulaner Hefe Weissbier is een Weizen volgens klassiek Duits recept en gebrouwen volgens het Duitse Reinheitsgebot. Het ongefilterde tarwebier is vol van smaak en heeft aroma's van bananen en bananenschuimpjes. Dit fruitige en frisse bier smaakt het beste op het terras in de zon. ALC. 5.5%

5.25



### Mort Subite Kriek

Deze zoete Kriek Lambic is een blend van zoetigheid, 1 jaar oude Lambic voor de frisheid en oude Lambic voor die typische lichtzure toets. ALC. 4.0%

4.75



## Fruitig & Fris

### Desperados

Desperados is bier verrijkt met de smaak van Tequila. Het ultieme drankje om je avond een extra boost te geven! ALC. 5.9%

5.25



## Cider

### Apple Bandit Juicy Apple

Frisse appelcider met een zachte, fruitige smaak ALC. 4.5%

4.95



## Seizoensbieren

### Bier van het moment

0.3L 5.25 | 0.5L 8.75

Vraag naar ons Bier van het Moment



## Alcoholvrije bieren

### Heineken 0.0

4.25

Een alcoholvrij bier met een verfrissende en fruitige smaak dankzij Heineken's unieke gist, gecombineerd met een zacht moutige body.



### Radler 0.0

4.25

Radler 0.0%, de verfrissende mix van alcoholvrij Amstel bier en citroenwater. Lekker op elk moment van de dag.



### Affligem Blond 0.0

4.95

Affligem Blond 0.0% is een Belgisch blond abdijbier zonder alcohol. Het heeft een rijke smaak met een zachte fruitigheid en een mild bitter einde.



### Desperados virgin 0.0

4.95

Uniek recept met citrus zorgt voor ultieme verfrissing en de kick die je van Desperados gewend bent, maar dan zonder alcohol. Wat de gelegenheid ook is, Desperados 0.0 brengt altijd party vibes en gezelligheid.



### Brand Weizen 0.0

4.95

Alcoholvrije Weizen met een extra frisse en fruitige smaak en een zachte afdrank.



### Texels Skuumkoppe 0.0

4.95

Karaktervol, alcoholvrij, donker tarwebier. Hints van karamel en abrikoos en heeft een romige, licht zoete afdrank.



## Spaanse dranken

prijs

### Sangria

Sangria, vers fruit

Glas 4.9 | Karaf 25.5

### Tinto de verano

Rode wijn, Sprite, vers fruit

Glas 4.9 | Karaf 25.5

### Agua de Valencia

Gordon's gin, Smirnoff Vodka, Cava, vers sinaasappelsap

Karaf 29.5

## Cocktails

### Pornstar Martini

Smirnoff vodka, passievruchtlikeur, passievruchtsap, vanille

10.25

### Espresso Martini

Espresso, koffielikeur, Smirnoff vodka

10.25

### Strawberry daiquiri

Captain Morgan, aardbeisap, limoensap, suikersiroop

10.25

### Bacardi mojito

Bacardi Carta Blanca, limoen, munt, spuitwater

9

### Bacardi berry mojito

Bacardi Carta Blanca, limoen, munt, spuitwater, aardbei sap

9

### Limoncello spritz

Limoncello, cava, citroen, munt

9

### Berry sensation vodka

Royal bliss pink aromatic berry, Smirnoff vodka, red fruit

9

### Piña Colada

Bacardi Carta Blanca, ananassap, kokosmelk

10.25

### Margarita

Tequila, Triple Sec, limoensap

10.25

### Aperol Spritz

Aperol, cava, bruisend water, sinaasappel

8.5



<b>Gin long drinks</b>	<b>prijs</b>
------------------------	--------------

<b>Gordon's Rosé G&amp;T</b> Gordon's Rose Gin, Royal bliss tonic water, rood fruit	9.75
----------------------------------------------------------------------------------------	------

<b>Gordon's G&amp;T</b> Gordon's Gin, Royal bliss signature tonic water, citroen	9.5
-------------------------------------------------------------------------------------	-----

<b>Hendrick's G&amp;T</b> Hendrick's Gin, Fever-Tree Elderflower tonic, komkommer, peperkorrels	10.75
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

<b>Tanqueray G&amp;T</b> Tanqueray Gin, Royal bliss tonic water, limoen	9.5
----------------------------------------------------------------------------	-----

<b>Tanqueray Flor de Sevilla G&amp;T</b> Frisse Spaanse sinaasappel Gin, Royal bliss tonic water, sinaasappel	9.5
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

<b>Virgin cocktails (non-alcohol)</b>
---------------------------------------

<b>Mojito virgin</b>	6.5
----------------------	-----

<b>Piña Colada virgin</b>	6.5
---------------------------	-----

<b>Berry Sensation virgin</b>	6.5
-------------------------------	-----

<b>Berry Mojito virgin</b>	6.5
----------------------------	-----

<b>Margarita virgin</b>	6.5
-------------------------	-----

<b>Strawberry Margarita virgin</b>	6.5
------------------------------------	-----

<b>Gordon's o.o G&amp;T</b>	6.5
-----------------------------	-----

<b>Pornstar Martini virgin</b>	7.5
--------------------------------	-----

**Tapas vanaf 12 uur****prijs****Pan / Brood**

<b>Pan</b> Brood met aioli en diverse dips <sup>1, 3, 10</sup>	5.5
<b>Pinxtos mixtas</b> 3 belegde broodjes <sup>1, 4, 7</sup>	7.95
<b>Fajita mixtas</b> 3 verschillende gevulde mini wraps <sup>1, 3, 4, 7, 10</sup>	7.95

**Sopas / Soepen**

<b>Sopa setas Bosque</b> Bospaddenstoelensoep <sup>4, 7, 9</sup>	6.75
<b>Sopa de langosta</b> Huisgemaakte kreeftensoep <sup>2, 7, 9, 12</sup>	7.25
<b>Sopa de tomate a la Catalan</b> Tomatensoep op Catalaanse wijze bereid (mogelijk met chorizo) <sup>9, 12</sup>	6.75

**Ensaladas / Salades**

<b>Ensalada 'Estilo Caprese'</b> Salade met tomaat, mozzarella en pesto <sup>7, 8, 12</sup>	7.95
<b>Ensalada con queso de cabra</b> Salade met geitenkaas, honing, noten, vijgencompote en balsamico dressing <sup>1, 7, 8, 10, 12</sup>	8.5
<b>Ensalada rusa</b> Salade van tonijn, aardappel, wortel, doperwt en gekookt ei <sup>1, 3, 4, 10</sup>	9.25

## Pescados / Visgerechten

### Koud

<b>Salmón marinado</b>	9
Huis gemarineerde zalm met zoetzure komkommer <sup>4, 10</sup>	
<b>Trio de pescado</b>	11.5
Trio van gerookte paling, gerookte zalm en ceviche van makreel <sup>2, 4, 10</sup>	
<b>Pulpo a la gallega</b>	11
Octopus op een bedje van gekookte aardappel met olijfolie en Spaanse paprika kruiden <sup>14</sup>	

### Warm

<b>Calamares fritos</b> Gefrituurde inktvisringen met aioli <sup>1, 3, 10, 14</sup>	8.5
<b>Croquetas Gamba</b> Drie kroketjes met gamba's <sup>1, 2, 3, 7, 10, 13</sup>	6.5
<b>Gambas al ajillo</b> Gamba's bereid in knoflookolie <sup>2, 12</sup>	9
<b>Mejillones gratinados</b>	7.5
Gegratineerde mosselen met kruidenboter en kaas <sup>1, 7, 14</sup>	
<b>Zarzuela</b> Spaans visstoofpotje <sup>2, 4, 12, 14</sup>	9.5
<b>Bacalao con costra de ajo</b>	8.75
Witvis met een knoflookkorst en witte wijnsaus <sup>1, 7, 12</sup>	
<b>Tortas camaron</b>	7
Drie gefrituurde garnalenkoekjes, specialiteit uit Cádiz, Andalucía <sup>1, 2, 4</sup>	
<b>Tempura Gamba</b>	7
Drie garnalen in tempura beslag <sup>1, 2, 3, 6</sup>	
<b>Vieira con miga de chorizo</b>	10.95
Twee coquilles met chorizokruim <sup>6, 7, 14</sup>	bij onbeperkt +1
<b>Filete de caballa a la plancha</b>	9
Gegrilde makreelfilet <sup>4</sup>	
<b>Hamburgesa de pescado</b>	9
Twee visburgertjes met alioli <sup>1, 3, 4, 10</sup>	
<b>Sardina a la plancha</b>	11
Gegrilde sardines met zeezout en citroen <sup>4</sup>	

**Koud**

<b>Tabla de Jamon</b>	10.25
Tableau met Serannoham en Cecina de Leon <sup>1, 12</sup>	bij onbeperkt +1.5
<b>Vitello atún</b>	9
Dungesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise <sup>3, 4, 10</sup>	
<b>Carpaccio</b>	9
Dungesneden rundvlees met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise <sup>3, 4, 7, 10</sup>	
<b>Melon con jamon</b>	9
Meloen met Serranoham	
<b>Tabla mixta</b>	10.25
Tableau met serrano, manchego kaas, fuet, chorizo en gemengde olijven <sup>1, 6, 7</sup>	

**Warm**

<b>Costillas tapa</b>	9
Gemarineerde Iberische spareribs <sup>6, 12</sup>	
<b>Albondigas</b>	8
Gehaktballetjes in tomaten-knoflooksaus <sup>3, 6, 10, 12</sup>	
<b>Hamburger con jamon</b>	8
Twee hamburgertjes met Serranoham <sup>1, 3, 7, 10, 11, 12</sup>	
<b>Crujientes de Pollo</b>	7
Drie kipschnitzeltjes met sambalmayonaise <sup>1, 3, 10, 12</sup>	
<b>Chistorras</b>	9
Chorizo worstjes afgeblust met PX	
<b>Croquetas chorizo</b>	6.5
Chorizo kroketjes <sup>1, 3, 6, 7, 10, 13</sup>	
<b>Datiles con bacon</b>	6.5
Dadels omwikkeld met een plakje gerookte bacon	
<b>Pollo al ajillo</b>	8
Kippendijenvlees in knoflook <sup>12</sup>	
<b>Huevos a la Andaluz</b>	9
Eierpotje in de oven bereid met serranoham, chorizo, asperge en paprika <sup>3, 12</sup>	

<b>Estofado de ternera</b> Stoofpotje van rundvlees <sup>1, 12</sup>	9.5
<b>Pollo piri piri</b> Pittige gemarineerde kippenvleugels in rode peper <sup>6, 12</sup>	8
<b>Carrillera de cerdo</b> Langzaamgegaarde varkenswangetjes <sup>1, 12</sup>	9.5
<b>Conejo cocido a fuego lento</b> Konijn langzaam geeraard in Affligem Tripel, tomaat en ui <sup>1, 10, 12</sup>	9.5
<b>Pinchos Morunos de pollo</b> Twee spiesjes met op Moorse wijze gekruid kippendij vlees	9.5
<b>Filete de bavette</b> Getrancheerde bavette met morillesaus <sup>1, 12</sup>	11 bij onbeperkt + 1.5
<b>Chuletas de cordero</b> Mini lamsrack met rode wijnsaus <sup>1, 10, 12</sup>	12 bij onbeperkt +1,5

## Vegetariano / Vegetarisch

### Koud

<b>Carpaccio de calabacín a la plancha</b> Carpaccio van gegrilde courgette met Parmezaanse kaas, olijfolie-citroendressing en rucola <sup>7</sup>	8.5
<b>Datilos con queso de cabra</b> Dadels gevuld met geitenkaas <sup>12</sup>	6
<b>Tabla de quesos</b> Tableau met drie soorten kazen <sup>1, 7</sup> Advies voor erbij: glas Pocas Tawny Port (prijs: € 5)	11 bij onbeperkt +1.5
<b>Carpaccio de tomate</b> Carpaccio van tomaat met een pistache dressing en feta <sup>7, 8</sup>	8.5

### Warm

<b>Croquetas con queso de cabra</b> Drie geitenkaaskroketjes met spinazie <sup>1, 3, 6, 7, 10</sup>	6.5
<b>Tortilla española</b> Spaanse aardappel omelet <sup>3</sup>	6

<b>Aros de cebolla</b> Uienringen met sambalmayonaise <sup>1</sup>	5
<b>Esparragos verdes</b> Gegrilde asperges met zeezout	8.5
<b>Champiñones al Ajillo</b> Champignons in knoflook	7
<b>Queso de Camembert rebozado</b> Gefrituurde gepaneerde camembert <sup>1, 7</sup>	5.5
<b>Pimientos Padron</b> Gefrituurde Spaanse pepertjes met grof zeezout <sup>1</sup>	6
<b>Berenjenas con parmesano</b> Aubergine met tomatensaus, pesto, Parmezaanse kaas en mozzarella <sup>7, 8, 12</sup>	6.5
<b>Croquetes caprese</b> Kroketjes met mozzarella en tomaat <sup>1, 3, 6, 7, 10</sup>	6.5
<b>Hamburguesas de champiñones</b> Champignonburgertjes <sup>1, 3, 4, 7, 10, 12</sup>	8
<b>Ravioli de vegetales</b> Ravioli gevuld met groente en witte wijnsaus <sup>1, 7, 12</sup>	7.5
<b>Vegetales asados</b> Gegrilde groente	7
<b>Portobello Relleno</b> Gevulde reuzen paddenstoel "Portobello" <sup>7, 12</sup>	8

## Patatas / Aardappelgerechten

<b>Patatas bravas con alioli</b> Gefrituurde aardappels met aioli <sup>1, 3, 10, 12</sup>	5.5
<b>Patatas bravas picante</b> Gefrituurde aardappeltjes met aioli en de echte Spaanse Brava saus <sup>1, 3, 10, 12</sup>	5.5
<b>Patatas fritas con mayonesa</b> Heerlijke zak friet met aioli en truffelmayonaise <sup>1, 3, 4, 10, 12</sup>	5.5
<b>Patatas dulces fritas</b> Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise <sup>1, 3, 4, 10, 12</sup>	6.5

**Platos principales / Hoofdgerechten vanaf 17 uur****prijs****Costillas de Iberico**Iberische spareribs op Spaanse manier bereid <sup>6, 12</sup>

19

**Estofado ternera**Stoofpotje van rundvlees <sup>1, 12</sup>

19.5

**Carrillera de cerdo**Langzaamgegarde varkenswangetjes <sup>1, 12</sup>

19.5

**Bacalao con costra de ajo**Witvisfilet met een knoflookkorst en witte wijnsaus <sup>1, 4, 7, 12</sup>

19.5

**Ravioli de vegetables**Ravioli gevuld met groente en witte wijnsaus <sup>1, 7, 12</sup>

17.5

**Filete de bavette**Getrancheerde bavette met morillesaus <sup>1, 12</sup>

24.5

**Zarzuela**Spaans visstoofpotje in tomatensaus <sup>2, 4, 12, 14</sup>

19

**Chuletas de cordero**Lamsrack met rode wijnsaus <sup>1, 10, 12</sup>

23.5

**Pinchos Morunos de pollo**

Drie spiesjes met op Moorse wijze gekruid kippendij vlees

19.5

**Filete de caballa a la plancha**Gegrilde makreelfilet <sup>4</sup>

19.75

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur en  
bijpassende seizoensgroenten

1 gluten - 2 schaaldieren - 3 eieren - 4 vis - 5 pinda's - 6 soja - 7 melk - 8 noten  
9 selderij - 10 mosterd - 11 sesam - 12 sulfiet - 13 lupine - 14 weekdieren

**Postres / Desserts****prijs****Crema catalana**Vanille pudding met een gebrande suikerlaag <sup>3, 7</sup>

4.75

**Dama blanca**Vanille-ijs met chocolade saus en slagroom <sup>7</sup>

4.75

**Tarta de queso**Frisse cheesecake <sup>1, 3, 7</sup>

4.75

**Churros con caramel**3 Spaanse deegstengels met caramelsaus <sup>1, 7</sup>

4.75

**Kinderijsje <sup>7</sup>**

Vanille-ijs met slagroom en een verassing

4.75

**Miga de Manzana**Apple crumble met vanille-ijs <sup>1, 7</sup>

4.75

**Helado de vainilla con caramelo y nueces**Vanille-ijs met karamel en gekarameliseerde walnoten <sup>7, 8</sup>

4.75

**Parfait de naranja**Parfait van sinaasappel en licor 43 <sup>3, 7, 12</sup>

4.75

**Torta del pudín de limón**Citroen pudding cake <sup>3, 7</sup>

4.75

1 gluten - 2 schaaldieren - 3 eieren - 4 vis - 5 pinda's - 6 soja - 7 melk - 8 noten  
9 selderij - 10 mosterd - 11 sesam - 12 sulfiet - 13 lupine - 14 weekdieren



### Voorgerechten

#### Melon con jamon

Meloen met Serranoham

#### Carpaccio

Dungesneden rundvlees met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise <sup>3, 4, 7, 10</sup>

#### Sopa setas Bosque

Bospaddenstoelensoep <sup>4, 7, 9</sup>

#### Trio de pescado

Trio van gerookte paling, gemarineerde zalm en ceviche van makreel <sup>2, 4, 10</sup>

### Hoofdgerechten

#### Bacalao con costra de ajo

Witvis met een knoflookkorst en witte wijnsaus <sup>1, 7, 12</sup>

#### Estofado ternera

Stoofpotje van rundvlees <sup>1, 12</sup>

#### Ravioli de vegetales

Ravioli gevuld met groente en witte wijnsaus <sup>1, 7, 12</sup>

Geserveerd met aardappelgarnituur en bijpassende seizoensgroenten

### Desserts

Dessert naar keuze

**Klein hamburgertje** 1, 3, 7, 10, 11, 12

**Mini kipschnitzeltjes** 1, 10, 12

**Rundvleeskroket** 1, 3, 6, 7, 9

Geserveerd met friet en salade

1 gluten - 2 schaaldieren - 3 eieren - 4 vis - 5 pinda's - 6 soja - 7 melk - 8 noten  
9 selderij - 10 mosterd - 11 sesam - 12 sulfiet - 13 lupine - 14 weekdieren