


Onze Oesters special Daniel sorlut n^o2


Natuur 33€ (5,5€ per stuk)


Mignonette (sjalotten en rode wijn azijn) 36€ (6€ per stuk)



Greta Garbo (gerookte zalm, zalmeitjes en wasabi) 39€  (6,5€ per stuk)

Luxe (kaviaar Osetra (10gr.) en crème fleurette) 49€ 

Koude voorgerechten




Paletilla Bellota 100% Iberica D.O. Jabugo met pan&tomate 25€ 

Carpaccio van gamba roja de Palamós 29€ 

Onze kreeftentartaar met Parmentier van aardappelschuim 33€  

Tartaar van zalm met feta en rode biet 22€ 

Huisgemaakte ganzenleverpastei met briochetoast 23€   

Terrine van roquefort met pruimen & walnoten met briochetoast 19€   



Mini rundertartaar met oesters 26€

Warme voorgerechten

Gebakken St. Jacobsvruchten met cavasaus 24€  

Onze versie van 'pulpo a la gallega' 21€ 

Mergpijp met rundertartaar & toast 25€ 


Mergpijp met St. Jacobsvruchten, parfait van zee-egel & toast 28€  


Extra brioche de nueces 2,5€ o pan con tomate 5€

Vlees


Handgesneden rundertartaar met frietjes of toast 29€ 

Gebakken runderhaas met garnituur 28€

Groene pepersaus, bearnaisesaus of kruidenboter 3€ 

Runderhaas met truffelolie en eekhoorntjesbroodsous 32€ 

Runderhaas met gebakken eendenlever en paddenstoeltjes 40€

Gebraden lamskroon met kruidenkorst 36€ 

Krokant gebakken ontbeende varkenspootjes met St. Jacobsvruchten 30€  

Gebraden duivenborst met gebakken eendenlever 35€

Runderdelicatessen

Kalfsniertjes 20€

Stoverij van rundermaag (Callos) met inktvis/zonder inktvis 25€/20€

Rundertong met rode wijnsaus 22€

Brood service, huisgemaakte aperitiefhapjes en petits fours 4€

Voedselallergie? Meld het ons.

Al onze gerechten kunnen sporen bevatten van gluten, ei, vis, schaaldieren, soja, melk, noten, selderij, sesam, mosterd, schelpdieren en sulfiet.

Voedselallergenen

 Gluten

 Lactose

 Noten

 Schaaldieren