

Pica pica

Bitterballen (6 stuks)	8
Papas met saffraan alioli VG	7
Spaanse geitenkaas met membrillo V	10
Fuet (Spaanse gedroogde worst)	8
Gemarineerde olijven VG	6
Geconserveerde inktvis in inkt	10
Brood per stuk	2.2

Specialiteiten

Vis van de dag tartaar op een halve limoen <i>per stuk</i>	4
Soep van schorseneren, peterseliewortel chips, specerijen crumble V	9
Kailan, perenchutney, gepocheerd ei, hollandaise, serrano ham	12
<i>optioneel vegetarisch V</i> + add toast	1.5
Pakora van zeewier en spitskool, kappertjes, amandel salsa VG	10
Pompoen met veganistische sobrasada, knapperige rijst, pipian VG	12
Taco, ibérico wang, gerookte ananas, spicy salsa	16
Canelon gevuld met eend, salsa huancaína, salade	16

Zoet

Bolletje ijs <i>vraag naar onze beschikbare smaken</i>	2.5
<i>Voor ons wisselend gebak/dessert vraag ons team of kijk in onze vitrine</i>	

Pica pica

Bitterballen (6 pieces)	8
Papas with saffron alioli VG	7
Spanish goat cheese with quince V	10
Fuet (Spanish dried sausage)	8
Marinated olives VG	6
Conserved squid in ink	10
Bread per piece	2.2

Specialities

Fish of the day tartare on half a lime <i>per piece</i>	4
Salsify soup, parsley root chips, spiced crumble V	9
Kailan, pear chutney, poached egg, hollandaise, serrano ham	12
<i>optional vegetarian V</i> + add toast	1.5
Pakora from seaweed and spitskool, capers, almond salsa VG	10
Pumpkin with vegan sobrasada, crunchy rice, pipian VG	12
Taco, ibérico cheek, smoked pineapple, spicy salsa	16
Canelon filled with duck, salsa huancaína, salad	16

Sweet

Scoop of ice cream <i>ask our available flavors</i>	2.5
<i>For our changing pastries/desserts ask our staff or check our vitrine</i>	

Kitchen is open from 12:00 till 20:30

Ask our staff for information about allergens

V= vegetarian VG= vegan