

Cortes *cuts*

Lomo Ibérico de Bellota (gedroogde varkenshaas) met picos	15
Chorizo Ibérico de Bellota (gedroogde pikante worst) met picos	10
Cecina (gedroogde rund) met picos	11
Jamón Duroc (gedroogde varkensham) met picos	14
Mojama (gedroogde tonijn) met smokey amandelen	12
Manchego (schapenkaas) met membrillo en picos V	10
Zuurdesem brood met olijfolie en zout	5

Platillos *bordjes*

Boquerones, gezuurde ansjovis	8
Gemarineerde olijven VG	6
Papas met chipotle mayo VG	7
Croquetas (4 stuks)	9
Flower Sprouts VG	8

Especialidades *specialiteiten*

Linzensoep met paddenstoelen VG	10
Duroc ham met focaccia en geraspte tomaat	12
Schots ei, chorizo, chipotle mayo, aardappelpuree	18
Salade van gepekeld en gefermenteerde groenten VG	12
Pisto met gebakken ei en duroc ham	16
Cocido, typische vlees stoof uit Spanje	22

Dulce *zoet*

Voor ons wisselend aanbod vraag ons team of kijk in de vitrine

Keuken is open van 11:30 tot 20:15

*Vraag ons team voor allergeneninformatie - **V**= vegetarisch **VG**= vegan*

Cortes *cuts*

Lomo Ibérico (dried pork loin) with picos	15
Chorizo Ibérico (dried spicy sausage) with picos	10
Cecina (dried beef) with picos	11
Jamón Duroc (dried pork ham) met picos	14
Mojama (dried tuna) with smoked almonds	12
Manchego (sheep cheese) with quince and picos V	10
Sourdough bread with olive oil and salt	5

Platillos *little plates*

Boquerones, soured anchovies	8
Marinated olives VG	6
Papas with chipotle mayo VG	7
Croquetas (4 pieces)	9
Flower Sprouts VG	8

Especialidades *specialties*

Lentil soup with mushrooms VG	10
Duroc ham with focaccia and rasp tomato	12
Scotch egg, chorizo, chipotle mayo, mash potato	18
Salad made of pickled and fermented vegetables	12
Pisto with fried egg and duroc ham	16
Cocido, typical meat stew from Spain	22

Dulce *sweet*

For our changing pastries ask our staff or check our vitrine

Kitchen is open from 11:30 till 20:15

*Ask our team for information about allergies - **V**= vegetarian **VG**= vegan*