

APERERO

<u>Maison met gember</u> Prosecco met geconfijte gember en siroop van gember	€ 8
<u>Maison vermaut</u> Vermout met tonic	€ 8
<u>Mocktail</u> alcoholvrij huisaperitief gember, tonic en munt	€ 8
<u>Champagne</u> glas huischampagne 'Pierre mignon'	€ 11
<u>Cava</u> glas cava 'pupitre'	€ 8
<u>Gin tonic</u> Basic gordon's "chefs favorite"	€ 12
uitgebreid gamma van Bombay tot Churchill's	€ 14
<u>Picon vin blanc</u> Picon, Cassis, Cointreau, witte wijn	€ 10

TAPAS

<u>Toast Foie</u> huisgebakken brioche toast	€ 11.00
<u>Vitello tonato</u> "free style", gebakken kalfsoester, pittige tonijnsaus	€ 11.00
<u>Toast gerookte zalm</u> super Schotse bio zalm huisgerookt op beukenhout	€ 10.00
<u>Pata Negra</u> de beste ham van Spanje, met kruidenslaatje	€ 12.00
<u>Vongolé à L'Espagnole</u> gebakken vongole schelpjes, tomaat, look, chili en bladpeterselie	€ 14.00
<u>Zwaardvis gemarineerd</u> verse zwaardvis in soya gemarineerd	€ 10.00
<u>Ravioli van boschampignons</u> gesmoorde aardpeer en chips van aardpeer	
<u>Rundvlees 'chimichurri'</u> gemarineerd en kort gegrild. Argentijnse street food topper!	€ 9.00
<u>Carpaccio van Aberdeenrund</u> "oliverio vergine fruttato" rucola en parmezaan	€ 9.00
<u>Patata Bravas</u> Gefrituurde krieltjes met hete tomatensaus	€ 6.00
<u>Kroketje van kalfszwezeriken</u> huisbereid met gebakken kalfszwezeriken gefruite peterselie	€10.00