



LA BARRA DE PALOMA

PICOTEO

OM TE BEGINNEN

Aceitunas - gemarineerde olijven ● 3,5

Pan con tomate - tomaat, olijfolie ● 6,5

Pan con alioli - look, platte peterselie ▼ 6,5

Oesters 'clásicas' - per stuk 4

Tortilla 'omelette' - ibérico 8,5 - vegetarisch ▼ 6,5

Ansjovis - olijfolie 4,5

Kipvleugels - cajun spices, farofa [7 st] 8,5

Boquerones - knoflook, olijfolie 5,5

Marcona amandelen - zeezout, rozemarijn ● 4

CHARCUTERIE & KAAS


Selección de quesos - 3 of 5 kazen ▼ 9,5/14


Merlijn - witflora 

Valdeón - blauwader   

Époisses - roodflora 

Queso de Oveja Ajo Negro -

zwarte knoflook - harde kaas 

Oude Stolwijker - harde kaas 

IBÉRICOS Y QUESOS

Selección de Manchego - 3 soorten met kweeper toast ▼ 10

Manchego Don Bernardo -

3 & 6 maanden gerijpt 

Queso de Oveja 

Selección de Ibéricos - 3 soorten

lomo, paleta bellota, salchichón 14,5

Selección jamón - 3 soorten

paleta bellota, duroc, serrano 13

Pata Negra - bellota - 5 jaar gerijpt [40 gr] - met pane carasau 19

Fuet - hazelnoot & naturel 4,5

Fuet - blauwschimmelkaas & walnoot 5

Jamón Duroc - pane carasau [40 gr] 8,5

Cecina de León de Rubia Gallega - spaanse "wagyu" [40 gr] 15

Chorizo 'Cular' - uit León 6,5

PINCHOS

HAPJES PER STUK

Tonijn - aardappel, zeekraal, ansjovis - toast 4

Paprika - piment, druif, blauwe kaas - toast ▼ 4

Baskische eend - sinaasappelmarmelade, cebolita 4

Manchego - blauwe bessen mosterd, waterkers ▼ 3,5

Baby coquille - witte boontjes, sobrasada chorizo - kruidenolie 3,5

Chorizo pikante - meloen, spaanse peper, sesam - toast 4

Gilda - boquerones, groene olijf, piparra 3,5

TAPAS FRIAS

KOUD & LAUWWARM

Zeebaars tartaar - gazpachuelo 12,5

Bietjes - dadel balsamico, hangop, za'atar ▼ 9

Steak tartaar - piment, eidooier, augurk 12

Ensaladilla de Málaga - aardappel, tonijn, mayonaise met olijfolie 11

Rode kool - bramen, walnoot, cabrales ▼ 11

PINSAS

PIZZETTA & PINSAS

Pizzette Margherita - mozzarella, basilicum, olijfolie ▼ 9,5

Pizzette Jamón Ibérico - tomaat, olijfolie 13

Pinsa Romana tomaat - komijn, tijm, rozemarijn ▼ 9,5

Pinsa Romana spinazie - honing, cabrales, champignons ▼ 10

FRITURAS**CROQUETAS & CO****Croquetas jamón Ibérico** - alioli [5 st] 6**Croquetas gekarameliseerde ui & manchego**
[5 st] ▼ 6**Frites truffel** - knoflook, manchego ▼ 8,5**Frites salsa brava** - bieslook ▼● 8,5**Calamares a la Romana** - citroen, alioli 10**Empanadas gallegas stoofvlees** - chimichurri
[3 st] 8,25

WARM**Sardines** - a la plancha, citroen, zeezout [3 st] 7**Inktvis** - gestoofd, tomaat, piment, peterselie,
knoflook 12**Boerderijkip** - gevuld, chorizo, manzanilla wijn,
rozijnen, parmezaan 12**Aubergine** - geroosterd, gedroogde tuinbonen,
tomaat, sultana's, groene olijf ● 9,5**Coquille** - gebakken, rijst in schaaldierensaus,
saffraan, sinaasappel 16**Bloemkool** - langzaam gegaard, beurre
noisette, hazelnoot, mimolette kaas ▼● 10**Mosseltjes** - gekookt, groene kruiden, guindilla
peper, citroen 14**Gambas** - a la plancha, black tiger,
knoflookolie [3 st] 9**Pulpo a la gallega** - gebakken, gerookte
paprika, gekonfijte aardappel 10**Secreto** - a la plancha, gekarameliseerde ui,
chorizo, mosterdzaad 14,5**Kalfswang** - gekonfijt, brioche, morcilla,
honing, rode ui 12**Buikspek** - krokant gebakken, farofa,
bloedsinaasappel jus 12**Ribeye** - geroosterd, olijfolie, zeezout 19
*krokant gebakken zwezerik +7,5***Artisjok** - a la plancha, crème van aubergine,
rookolie, zwarte knoflook manchego ▼● 11**Zeebaarsfilet** - gebakken, prei, romescosaus,
gerookte olijfolie 15,5**TAPAS CALIENTES**

DESSERTS

Chocoladetaartje - olijfolie, zeezout, citrusfruit ▼ 10

Torrija - wentelteefje, kaneelsuiker, ijs van pistache ▼ 8.5

Cheesecake de San Sebastian - amandel, karamel ▼ 9

