

EL RESTAURANTE PALOMA

OM TE BEGINNEN

PICOTEO

- Pimientos de Padrón - zeezout ● 7,5
 - 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
 - Boquerones - knoflook, olijfolie 5,5
-

CHARCUTERIE & KAAS

IBÉRICOS Y QUESOS

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 

Selección de Manchego - 3 soorten met kweepeer 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

PINSAS**PIZZETTA & PINSAS**

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

Pizzette jamón Ibérico - tomaat, olijfolie 13

Pinsa gamba pil pil - knoflook, peper en platte peterselie 12

FRITURAS**CROQUETAS & CO**

Croquetas jamón Ibérico - alioli [5 st] 6

Croquetas gekarameliseerde ui & manchego - saffraan [5 st] ▼ 6

Frites truffel - knoflook, manchego ▼ 8,5

Frites salsa brava - bieslook ▼ ● 8,5

Calamares a la Romana - citroen, alioli 10

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



TAPAS CALIENTES

UIT DE ZEE

Vis van de dag - dagprijs

Inktvis - gestoofd, tomaat, piment, peterselie, knoflook 12

Mosseltjes - gekookt, groene kruiden, guindilla peper, citroen 14

Zeeduivel - gebakken, Albariñosaus, cebollitas, waterkers 16

Coquille - gebakken, rijst in schaaldierensaus, saffraan, sinaasappel 16

Gambas - a la plancha, black tiger, knoflookolie [3 st] 9

Zeebaarsfilet - gebakken, prei, romescosaus, gerookte olijfolie 15,5

Rogvleugelfilet - gebakken, cider, dragon, hollandse garnalen 16

Pulpo a la gallega - gebakken, gerookte paprika, gekonfijte aardappel 10

Sardines - a la plancha, citroen, zeezout [3 st] 7

TAPAS CALIENTES

UIT DE AARDE

Bloemkool - langzaam gegaard, beurre noisette, hazelnoot, mimolette kaas ▼● 10

Aubergine - geroosterd, gedroogde tuinbonen, tomaat, sultana's, groene olijf ● 9,5

Prei - geroosterd, romesco, amandel, bosui ● 10

Artisjok - a la plancha, crème van aubergine, rookolie, zwarte knoflook manchego ▼● 11

TAPAS CALIENTES

VAN HET LAND

- Kalfswang** - gekonfijt, morcilla, brioche, honing, rode ui 12
- Boerderijkip** - gevuld, chorizo, manzanilla wijn, rozijnen, parmezaan 12
- Buikspek** - krokant gebakken, farofa, bloedsinaasappel jus 12
- Entrecote** - gegrild, paddenstoelen boter, knoflook, jus met rioja 18,5
- Ribeye** - geroosterd, olijfolie, zeezout 19
krokant gebakken zwezerik +7,5
- Eendenborst** - gebraden, zwarte olijven, knolseldercrème, steranijs jus 10
- Secreto** - a la plancha, gekarameliseerde ui, chorizo, mosterdzaad 14,5
-

POSTRES

DESSERTS

- Torrija** - wentelteefje, kaneelsuiker, ijs van pistache ▼ 8.5
- Cheesecake de San Sebastian** - amandel, karamel ▼ 9
- Chocolademousse** - vanilleparfait, zeezout, karamel ▼ 10
- Arroz con leche** - bomba rijst, vanille, kaneel, yoghurt ▼ 8
- Tarte de Santiago** - citroen, roomijs, amandel ▼ 9
-

