

EL RESTAURANTE PALOMA


OM TE BEGINNEN

PICOTEO

- Pimientos de Padrón - zeezout ● 8
 - Aceitunas - gemarineerde olijven ● 4
 - Pan con tomate - tomaat, olijfolie ● 6
 - 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 4,5
 - Kipvleugels - cajun kruiden, farofa [7 st] 8,5
-

CHARCUTERIE & KAAS

IBÉRICOS Y QUESOS

- Selección de quesos - 3 of 5 kazen ▼ 9,5/14
 - Merlijn - witflora 
 - Valdeón - blauwvader   
 - 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 5
 - Fuet - blauwschimmelkaas & walnoot 5,5
 - Cecina de León de Rubia Gallega - spaanse "wagyu" [40 gr] 15
-

COCA CATALANA

TRADITIONELE SPAANSE PIZZA

Coca del día 12

Coca de tomate - tomaat, mozzarella ▼ 9,5

Jamon Iberico +3,5

Coca anchoa - aubergine, paprika, ui, ansjovis 10

FRITURAS

CROQUETAS & CO

Croquetas jamón Ibérico - alioli [5 st] 6

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

Frites - truffel en Parmezaanse kaas ▼ 8

Patatas bravas - bieslook ▼ ● 8,5

Calamares a la Romana - citroen, alioli 10

Empanada mais - manchego, jalapeno [2 st] ▼ 5,5

Empanada stoofvlees - spaanse peper, gerookte paprika [2 st] 5,5

TAPAS FRIAS

KOUD & LAUWWARM

Zeebaars tartaar - gazpachuelo 12

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

Steak tartaar - piment, eidooier, augurk 12

Ensaladilla de Málaga - aardappel, tonijn, kreeftenmayonaise 11

Artisjok - kappers, olijf, amandel, tomaat, jalapeno ▼ 9,5



TAPAS CALIENTES

UIT DE ZEE

Vis van de dag - dagprijs

Zeebaars - kikkererwt, chorizo, kalfsjus 15,5

Inktvis - gegrild, vinaigrette van citroen 12

Mosseltjes - gekookt, groene kruiden, guindilla peper, citroen 13

Roodbaars - gebakken, rijst in schaaldierensaus, saffraan, sinaasappel 14

Black tiger gambas - a la plancha, met knoflookolie [3 st] 9

Pulpo a la gallega - gebakken, gerookte paprika, gekonfijte aardappel 12

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

Tonijn - gegrild, lauwwarm geserveerd met saus Asadillo 18,5

TAPAS CALIENTES

UIT DE AARDE

Bloemkool - gist beurre blanc, chimichurri ▼● 10

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

Kriel - krokante aardappel, ei, creme fraiche, truffel ▼ 11,5

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

Spitskool - gebakken, gerookte paprika, paddestoelen, piment ▼ 10

TAPAS CALIENTES

VAN HET LAND

- Kalfswang** - gekonfijt, morcilla, brioche, honing, rode ui 12
Boerderijkip - gevuld, chorizo, manzanilla wijn, rozijnen, parmezaan 12
Iberico "boneless" ribs - geroosterd en gelakt, limoen, tomaat 13
Entrecote - gegrild, groene peper, bosui, saus van Madera 17,5
krokant gebakken zwezerik +7
Ribeye - geroosterd, olijfolie, zeezout [250 gr] 24,5
Eendenborst - gebraden, zwarte olijven, knolseldercrème, steranijs jus 12
Secreto - a la plancha, gekarameliseerde ui, chorizo, mosterdzaad 14,5
Albondigas - gestoofd, tomaat, paprika, guindilla, amandel 13
-

POSTRES

DESSERTS

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

