



SHARED DINING



MENUKAART

APERITIVO

PLATO DE QUESOS

Borrelplank met diverse Spaanse kazen, vijgenbrood en dips

PLATO DE CARNE

Borrelplank met diverse Spaanse hammen en worsten met olijven

PAN CON TOMATE

Geroosterd brood met een verse tomatensalsa, olijfolie en zeezout

CARNE

ALITAS DE POLLO

Krokante kippenvleugels, gemarineerd en geserveerd met een frisse dip

ALBONDIGAS

Sappige gehaktballetjes in een licht pittige tomatensaus

COSTILLAS

Langzaam gegaarde spareribs, gelakt met een zoet-pittige marinade

PANCETTA DE CERDO

Langzaam gegaarde buikspek met een knapperig korstje

CROQUETAS DE CHORIZO

Gefrituurde kroketjes gevuld met Spaanse chorizo worst

DEDOS DE COSTILLA

Langzaam gegaarde rib fingers van het Iberico varken met barbecuesaus

PINCHOS DE POLLO

Kleine gegrilde kipspiesjes, gekruid met een mix van Spaanse kruiden

FILETE DE FALDA

Mals gegrilde flank steak, dun gesneden en geserveerd met chimichurri

VEGETARIANO

PATATAS BRAVAS

Krokant gebakken aardappelen met pittige tomatensaus en romige aioli

PIMIENTOS DE PADRON

Gebakken groene Padron pepers met olijfolie en zeezout

ACEITUNAS ALINADAS

Gemarineerde olijven in een mengsel van knoflook, kruiden en olijfolie

ESPARRAGOS

Gegrilde groene asperges met olijfolie, citroen en amandelen

SETAS AL AJILLO

Gebakken paddenstoelenmix in olijfolie, knoflook en peterselie

PISTO MANCHEGO

Spaanse ratatouille met tomaten, paprika, aubergine en courgette

PESCADO

CALAMARES

Gefrituurde inktvisringen geserveerd met paprika-aioli en citroen

GAMBA PIL PIL

Gebakken gamba's in knoflookolie met chilipeper en gerookt paprikapoeder

CROQUETAS DE BACALAO

Spaanse kroketjes gevuld met kabeljauw en een dun krokant laagje

SARDINAS

Gegrilde sardines met een beetje zeezout, olijfolie en citroen

MEJILLONES

Gebakken mosselen met chorizo, ui, venkel, gedroogde tomaatjes en knoflook