

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## EEN CULINAIRE REIS DOOR SPANJE

\*\*vast menu, enkel per tafel te bestellen\*\*

\*vooraf reserveren\*

---

*Guijuelo – Castilla y León*

### **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA**

Gedroogd en gepekeld ham van het achterpoot van het Ibérico varken, 48 maanden rijping, handgesneden

*León – Castilla y León*

### **CECINA DE LEÓN IGP**

Traditioneel gedroogd rundvlees van het achterpoot met pan cristal

---

*Isla Cristina – Andalucía*

### **BOCADO DE CARABINERO**

Tartaar van wilde rode diepzee-garnaal

*Barbate – Andalucía*

### **TARTAR VENTRESCA DE ATÚN**

Tartaar van wilde bluefin-tonijnbuik met gedroogde cherrytomaatjes, basilicum en verse truffel

---

*Dénia – Valencia*

### **ENSALADILLA DE BOGAVANTE**

Frisse kreeftensalade met aardappel en mayo van ají amarillo

*Santander – Cantabria*

### **ANCHOAS DE SANTOÑA**

Hand-gefileerde Cantabrische ansjovisfilets op toast van brioche met schapenboter uit Córdoba

---

*Pontevedra – Galicia*

### **PULPO A LA GALLEGA**

Zacht gegaarde octopus met gekonfijte aardappel en pimentón ahumado

*Soria – Castilla y León*

### **TORREZNOS DE SORIA**

Krokant gebakken buikspek met licht pittige aardappelpuree

---

*Logroño – País Vasco*

### **SETAS COLIFLOR**

Verse bloemkoolzwam met kaascrème, kruidenolie en schapenkaas

*San Sebastián – País Vasco*

### **SOLOMILLO CON SETAS\***

Gebakken tournedos met saus van Ibérico en eekhoorntjesbrood

---

*Salamanca – Castilla y León*

### **TORRIJAS DE LLORAR**

Brioche gedrenkt in witte choco-room, afgemaakt met warme karamel en yoghurtijs

<b>Menu:</b>	<b>65</b>
<b>Wijnarrangement:</b>	<b>50</b>
<b>*supplement ganzenlever</b>	<b>15</b>
<b>*bijgerecht patatas bravas</b>	<b>6</b>