

# 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

---

*Dénia – Valencia*

### **BOCADO DE GAMBA ROJA**

Tartaar van rode Middellandse-zee garnaal

*Barbate – Andalucía*

### **TARTAR VENTRESCA DE ATÚN**

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

---

*Isla Cristina – Andalucía*

### **ENSALADILLA DE BOGAVANTE**

Frisse kreeftensalade met aardappel, doperwtten en mayo van ají amarillo

*Santoña – Cantabria*

### **ANCHOAS DE SANTOÑA**

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

---

*Santander – Cantabria*

### **ALBÓNDIGAS DE RAPE Y GAMBA**

Gehaktballetjes van zeeduivel met gamba, rivierkreeftjes en saus van carabineros

*Soria – Castilla y León*

### **TORREZNOS DE SORIA**

Krokant gebakken buikspek met licht pittige aardappelpuree

---

*Barcelona – Catalunya*

### **ARROZ A LA LLAUNA DE TERNERA\***

Rijstgerecht uit de oven met pompoen, beenmerg en dry-aged entrecote

*Padrón – Galicia*

### **PIMIENTOS DE PADRÓN**

Gebakken milde pepers met bonito flakes, unos pican y otros no

---

*San Sebastián – País Vasco*

### **TARTA DE QUESO DE LA VIÑA**

Traditioneel Baskische romige cheesecake

<b>Menu:</b>	<b>75</b>
<b>Wijnarrangement:</b>	<b>55</b>
<b>*supplement truffel</b>	<b>8</b>