

MENÚ DEGUSTACIÓN

EEN CULINAIRE REIS DOOR SPANJE

vast menu, enkel per tafel te bestellen

vooraf reserveren

****dit menu geldt t/m 9 november****

Guijuelo – Castilla y León

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

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

Burgos – Castilla y León

CECINA DE WAGYU

Gedroogd rundvlees van de bovenbil van het Wagyu-rund met pan cristal

Isla Cristina - Andalucía

BOCADO DE CARABINERO

Tartaar van rode wilde diepzeegarnaal, “El rey del mar”

Malaga - Andalucía

SALPICÓN DE PULPO

Frisse salade van octopus met uienvinaigrette

Pontevedra – Galicia

MEJILLONES EN ESCABECHE

Vlezige mosselen in salsa escabeche met patatas gourmet

Santoña – Cantabria

ANCHOAS DE SANTOÑA

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

Bilbao – País Vasco

BACALAO A LA BILBAÍNA

Gebakken nat-gepekeld kabeljauwfilet met salsa pil-pil

Logroño – La Rioja

GUISANTES CON HUEVO DE PERDIZ

Geblancheerde doperwten met jamón en gepocheerd kwartelei

Jabugo - Andalucía

CARRILLERA IBÉRICA

Zacht gegaarde Ibérico wang met Ibérico jus en amandelpasta

Madrid – Madrid

PATATAS MUY BRAVAS

Knapperig gefrituurde krieltjes met pittige bravas saus

Salamanca – Castilla y León

TORRIJAS DE LLORAR

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

Menu: 75
Wijnarrangement: 55