

## SELECCIÓN

### TABLA DE PINTXOS

Vier heerlijke diverse pintxos.

15

### PLATO MIXTO

Borrelplank met pintxos, vlees, brood en olijven.

12,5

### MENU DEGUSTACIÓN

Heerlijke selectie van gerechten van onze drie tinten, zorgeloos genieten!

35 P.P.

**Meest gekozen!**

## APERITIVOS

### JAMON IBÉRICO

Handgesneden Ibérico ham.  
40g/ 80g

12 /19,5

### OSTRAS

Oesters in verschillende bereidingen. Vraag ons naar de mogelijkheden.

3,5

### ALMENDRAS

40 gr. Marcona amandelen.

3

### OLIVAS

Gemarineerde olijven de la Abuela.

5

### PAN CON TOMATE

Kristal brood met tomaat, knoflook en olijfolie.

5,7

### PASTEL DE "CABRACHO"

Vispaté met gepofte paprika en huisgemaakte crostini's.

9,5

### PINTXOS

Typisch Baskisch gerecht. Een belegd geroosterd broodje. Wisselend assortiment in onze vitrine.

4

### LA CONSERVA

Kleine coquilles in gallega saus OF  
Venusschelpen met shot van eigen water en olijfolie.

9

### LA CROQUETA

Ambachtelijke croquetas van Chandon. Vier stuks.

8

### PIMIENTOS DE PADRÓN

Heerlijke Galicische groene pepers. Uns pican, outros non...

8

# t r e s t i n t a s

## CHARCUTERIA

### FUET

De fuet is afkomstig uit Catalonia. Het is een vrij lange, dunne, gefermenteerde en gedroogde worst.

6

### SOBRASADA

Sobrasada is een pikant smeerbare worst gemaakt van gemalen varkensvlees.

6,3

### CECINA DE LEÓN

Ambachtelijk gedroogd rundvlees van het mooiste gedeelte van het achterbeen.

10,7

### CHORIZO IBÉRICO

Chorizo Ibérico Bellota van de leverancier Beher, uit de streek Guijuelo, Salamanca. Deze leverancier staat bekend om zijn eigen landerijen met eigen 100% Iberico varkens.

7,5

## QUESOS

### OVEJA Y ROMERO

Ambachtelijk gemaakt schapenkaas van 100% rauwe schapenmelk uit Extremadura. Gerold in rozemarijn.

7

### TRUFADO

Kaas van gepasteuriseerde schapenmelk en bereidt met zwarte truffels.

8

### CABRA

Zacht, romige geitenkaas van gepasteuriseerde geitenmelk. Volle romige smaak. Twee maanden gerijpt.

5,7