



DINER

Onze gerechten worden geserveerd in een tussengerecht formaat voor 2 personen en zijn perfect om met je tafelgenoten te delen en om van de verschillende smaken te genieten. Je kunt meerdere rondes bestellen verspreid over de avond, dus neem vooral rustig de tijd en bestel per keer 1 of 2 gerechtjes.

De passie voor koken loopt als een rode draad door onze kaart. De gerechten van onze doorgewinterde chef José Perez en zijn jonge, ambitieuze team zijn smaakvol en gevarieerd, van klassiek tot verrassend en bieden een keuze voor iedereen. Heb je allergieën of dieetwensen, laat het ons vooraf weten, dan kunnen we een aantal gerechtjes speciaal voor je aanpassen.

Geniet ervan !



Wifi: West72-Gasten
Password: West2023

West 72 – 1621 AW Hoorn
Tel: 0229-862070 Mail: info@west72.nl

Om mee te beginnen

Gemarineerde olijven

Oud recept van de oma van onze chef José 7

Brood met aioli

Krokant warm brood met huisgemaakte aioli 8

Delicatesse Ibérico ham

Dieprode ham met de kenmerkende unieke en volle smaak 18

Paprikas de Padrón

Milde groene paprikaatjes met een zachte ananas-roomkaas 13

Bruschetta classica

Geroosterd brood met verse tomaten, knoflook en basilicum 8

Spaanse plank

Smaakvolle Ibérico ham, milde manchego kaas met rozemarijnolie, noten en amandel-vijgenbrood 17

Visgerechten

Sexy tuna tataki

Tonijn tartaar met zwarte aioli , tonijnmayonaise en coral chips 17

Duo van de zee

Duo van mosselen en vongole met een pikante knoflook-tomatensaus 17

Rijstpapier cracker

Noorse gerookte zalm, avocado, spaghetti van komkommer en knoflook-roomkaas 17

Gamba's Pil-Pil

Grote gepelde gamba's geserveerd in een smaakvolle knoflookolie met Spaanse pepers 17

Bonbon exclusief

Bonbon van gerookte zalm, Hollandse garnalen en gerookte paling 18

Garnalen kroketten

Huisgemaakte garnalen kroketten met limoenmayonaise en wasabi crackers 14

Dorade Excellent

Torentje van dorade, avocado, krabsalade, gebakken zeekraal met chorizosaus 17

Coquilles Sublime

Gebakken coquilles met grote gamba's, krokante pancetta, wakame en nantuasaus 21

Vleesgerechten

Duo van kroketten

Huisgemaakte kroketten van Ibérico ham, kip en truffelmayonaise 15

Rib-eye (120 gr.)

Mals en sappig, met gorgonzolasaus en krokante uienringen 18

Caprese toren van Pisa

Parmaham, verse pesto, tomaten en burrata kaas 16

Sukade van José

Zacht geaarde varkenswangen met Pedro Ximenez saus 18

Ossenhaas West 72 (120 gr.)

Super malse ossenhaas, groene asperges, bruine pepersaus en krokante chips 20

Hamburgers Superieur

Twee kleine gekruide hamburgers, krokante ontbijtspek, manchego kaas en gekarameliseerde ui 15

Oosterse kip

Sappige kippendij in licht pittige saus met cashewnoten 15

Vegetarische gerechten

Krokante zoete-aardappel friet

Met Parmezaanse kaas en huisgemaakte truffelmayonaise 11

Manchego pakketjes

Buideltjes van manchego kaas met vijgencompote, noten en een sinas-champagnemarmelade 14

Taartje warme geitenkaas

Met groene appel, gekarameliseerde ui, stroop en geroosterde pecannoten 15

Avocado tompouce

Met mango chutney, gemarineerde rode biet, amandelen en honing 14

Spinazie tortilla

Met zachte schapenkaas in champignon-roomsaus 14

Champignons Napoleon

Gegratineerde kastanjechampignons met cheddarkaas 14

Brie surprise

Brie in bladerdeeg met gekarameliseerd rood fruit, cranberry marmelade en pistache melange 15

Groente quiche

Met truffel roomsaus en gemarineerde cress 14

Bucatini pesto

Heerlijke lange pasta met romige pestosaus, tomaatjes, pijnboompitten en Parmezaanse kaas 14

Dessert

Monchou taart in een glaasje met kersen en bokkenpootjes 12

Churros uit Malaga, gevuld met chocolade met chocoladesaus en poedersuiker 12

Tiramisu 'tradicionale West 72' – altijd goed en super lekker ! 13

Grand Marnier cheesecake , huisgemaakt 12

Dame Blanche, op de manier van onze chef José, niet te missen ! 12

Kaasplank, met 4 mooie kaasjes, vijgen chutney en cranberry-hazelnoot toast 15

Grand Dessert Restobar West 72 – van alles wat, heerlijk...!! (vanaf 2 personen) 14 p.p.

Dessert dranken en koffie

Dessertwijn Moscatel de Setúbal

Fluweelzacht met geuren van sinaasappelbloesem en honing 7

Tawny Port, Graham's – 20 jaar op hout gerijpt 7

Espresso Martini 9

Spanish coffee / Italian coffee / French coffee / Irish coffee 9

En uiteraard onze diverse Hollandse koffies met een lekkere, zoete verrassing. Vraag ernaar !

Onze koffiebonen komen van 'Koffie van Hoorn', ambachtelijk gebrand in hun eigen branderij.



Heb je een allergie ? Meld het ons !