



## BITES

### Concepto Bites:

Los bocados que pidas son para compartir, se servirán de uno en uno. (Para grupos, serán varios bocados a la vez).

Se pueden hacer pedidos adicionales a lo largo de la velada.

Para grupos de 6 personas o más, recomendamos tomar un plato varias veces para que todos los comensales tengan la oportunidad de probarlo.

### Team Rose Red

## PLAN DE QUESO

19,00

Queso trapense Chimay, azul de Auvernia, queso de abadía de San Bernardo y Camembert.

Servido con pan, galleta de Brujas y mermelada de cebolla.



## PLATO IBERICO

(50 gramos)

13.00

Sobresaliente ibérico de Monte Nevado, finamente cortado y envejecido durante 27 meses.





## BURRATA

14.50

Burrata cremosa, servida con tartar de tomate, pesto y chapata a la plancha.



## GYOZA

\*\*\* Must try \*\*\*

13.50

Dumpling japonés relleno de carne de cerdo y ternera, servido con salsas a juego y cebolleta.



## PATATAS FRITAS

\*\*\* Topper \*\*\*

13.00

Patatas fritas crujientes con salsa, acabadas con parmesano, cebolla roja y hierbas frescas.





### PAN CON SOBRASADA

14.50

Pan de cristal crujiente con tapenade de tomate y sobrasada, acabado con una crema de burrata.



### PIADINA

13.50

Pan plano italiano con hinojo picado, acabado con mozzarella, queso parmesano y ricotta.



### BOLETOS DE AMBASS GARNAL (8pcs)

13.50

Servido con tartar fresco.





### CALLOS BLANCOS ARTESANALES

13.00

Callos blancos fritos crujientes servidos con mayonesa de pepinillos.



### BROCHETAS DE POLLO "TERRIYAKI STYLE"

13.00

Gegrilde kippenspiesjes, gelakt met sesam-soya, afgewerkt met crispy furikake.



### CARPACCIO DE SOLOMILLO

17.00

Solomillo ligeramente marinado de De Laet & Van Haver, servido con una ligera crema de albahaca, un tartar de tomate y chapata a la plancha, acabado con piñones.





**PICANHA DE TERNERA “VITELLO STYLE”** 15.50

Picanha cocida a fuego lento, acabada con salsa 'Vitello-Tonato', alcaparras, tomates secos y queso parmesano.



**HOLA TACO** 2 stuks 8.00

Carne picada sazonada con queso cheddar, crema agria y una ensalada de hierbas frescas.



**MORBIFLETTE** 15.50

Rodajas finas de patata con dados de beicon, vino blanco y ajo, gratinadas con Morbier (queso del Jura).







**PIZZETTI** (también disponible vegetariano 13,00) 13,50

Acabado con Coppa, queso parmesano y pesto.



**CROQUETAS DE QUESO TRUFADO** 14,50

Croquetas Artesanales de Trufa, servidas con una crema de alcachofa y terminadas con Coppa.



**RAVIOLI CON TRUFFEL** (vegetariano) 14,50

Ravolis frescos con setas y trufa, acabados con comté curado.





## DESSERT

### ORGULLO DE BRUJAS

7.50

Las mejores Trufas de Brujas por 'Depla'



### TARTELETA DE CREMA CATALANA

9.00

Tartaleta Crème Brulée con frutos rojos, coulis y nata montada.



### SABAYÓN CLÁSICO

10.00

Preparado con una cerveza rubia, coulis de frutos rojos, galleta Gavotte y helado de vainilla.



### TARTE TATIN

9.50

La tarte des demoiselles Tatin es quizás la tarta de manzana más famosa, servida con una bola de helado de vainilla y nata montada.



### TIRAMISU

9.00

Tiramisú casero con mascarpone y los clásicos boudoirs, acabado con cacao en polvo.



### AFFOGATO (también es posible con amaretto)

6.50 / 8.50

Un postre helado Italiano, en el que una bola de helado de vainilla se cubre con café expreso. Se puede terminar con un licor para los amantes.



## Alérgenos :

	Gluten
	Schaaldieren
	Eieren
	Vis
	Aardnoten
	Soja
	Melk
	Noten
	Selderij
	Mosterd
	Sesamzaad
	Sulfieten
	Lupine
	Weekdieren