



BITES

TABLA DE EMBUTIDOS

24,00

Coppa hinojo , salami D'olot, chorizo de Pamplona, Mortadela y rillettes de Belgasconne.

Servido con pan y biscotes de Brujas..



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.





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.



TATAKI DE VACUNO

NEW

16.50

Trozos de ternera finamente picados con sésamo, acabados con un aderezo de Ponzu y cebolleta.





SALMÓN AHUMADO TRADICIONALMENTE 15.50

Servido con una salsa a base de rábano picante y chapata a la parrilla.



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.





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.



RISOTTO FUNGHI (vegetarisch) 15,50

Risotto con setas del bosque, acabado con ricotta, queso parmesano y gremolata.





DESSERT

TARTELETA DE CREMA CATALANA

8.50

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



SABAYÓN CLÁSICO

9,50

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.



MINI TIRAMISU

5,00

*** A "hazme feliz" postre ***



Alérgenos :

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