



BITES

Los platos que pidas están pensados para compartir, se servirán al ritmo de nuestra cocina.

(Para grupos, serán varios bocados a la vez).

¿Todavía tiene hambre? No se preocupe. Puede volver a pedir durante toda la velada, tantas veces como quiera. De este modo, nunca se quedará sin nada en la mesa.

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

Equipo Rosa Roja

QUESO DE MONTANA

9.00

Queso de pasta blanda 'Tomme Grise'.



PLATO Mangalica

(70 gramos)

14.00

Jamón de bellota del cerdo Mangalica.



BURRATA

14.50

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



GYOZA

*** Must try ***

12.00

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



PATATAS FRITAS

*** Topper ***

13.50

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.



RAVIOLI SECRETO

14.50

Raviolo relleno de Secreto De Laet & Van Haver, salsa de tomate fresco, acabado con Lardo y salvia frita.



PLUMA

15.00

Un tierno trozo de cerdo con una capa de ketjap manis y sambal, acabado con un chimichurri fresco y ajo negro.





BOCADILLO DE CROQUETAS DE GAMBAS

12.00

Panecillo de brioche con una croqueta de gambas artesana y ensalada de mostaza, terminada con un aliño de kimchi.



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.



CALLOS BLANCOS (5pcs)

14.00

Típicamente belgas.

Callos blancos fritos crujientes, servidos con una mayonesa de pepinillos, acabados con cebolla seca.





PICANHA DE TERNERA “VITELLO STYLE” 16.50

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



HOLA TACO 2 piezas 9.00

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





CROQUETAS DE QUESO TRUFADO

14,50

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



BOCADILLO PORCHETTA

14,00

Pan de cristal crujiente con Porchetta (cerdo asado) y una crema de ricotta. Acabado con Grana Padano y un aceite de hierbas.





DESSERT

ORGULLO DE BRUJAS

5.00

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

6.50

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.



FRISCO

5.50

Un frisco artesanal hecho con caramelo salado



Alérgenos :

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