



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

BORDJE MANCHEGO

(70 gram)

10.00

Manchego Pasamonte -ORO- ; 12 meses de curación.



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 ***

14.00

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.



PIADINA

14.00

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



BOLETOS DE AMBASS GARNAL (8pcs)

14.00

Servido con tartar fresco.





CALLOS BLANCOS ARTESANALES

13.50

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” 16.00

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



HOLA TACO 2 stuks 8.50

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



KÖFTE (4 piezas) 16.50

Mezcla de carne picada de cordero y cerdo con especias de la medina. Servido en un pan de pita aireado, con una crema de berenjenas asadas y cebolla confitada.





PIZZETTI (también disponible vegetariano 13,50) 14.00

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

Raviolis 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