

ENTRANTS

CEVICHERIA

AANBOD VAN SEIZOENSVIS MET GARNITUREN.
ZUID-AMERIKAANSE BEREIDING, FRIS EN ZURIG.

'CLASSICO' 19
MET VIS VAN DE DAG EN LAVAKRUID

'COMBINADO' 23
MET VIS VAN DE DAG EN INKTVIS

MAS PESCADO Y CRUSTACEOS

KOUDE EN WARME VOORGERECHTEN MET VIS OF SCHAALDIEREN.

OESTER NATUUR, PER STUK 5
OESTER KOUDE BEREIDING, PER STUK 6
OESTER WARME BEREIDING, PER STUK 6

LANGOUSTINES 2 STUKS 29
AJO BLANCO - LOOK - AMANDEL

'OOSTERSCHELDE' PALING 23
GELAKEERD - YUZU - VENKEL - AARDAPPEL

MAS CARNE

KOUDE VOORGERECHTEN MET VLEES

TARTAR VAN RUND 20
MACADAMIA - SESAM - GRANAATAPPEL

CARPACCIO 'WAGYU' 23
RICOTTA - OLIJFOLIE

ARROZ Y FIDEUÀ

CATALAANSE RIJST- EN PASTABEREIDINGEN

ARROZ PAËLLA 19 - 28
CHORIZO - ERWTJES - SCHELPIJES

ARROZ NEGRO 19 - 28
INKTVIS - AIOLI

FIDEUÀ VONGOLE 19 - 28
VENUSSCHELPIJES - BERGAMOT - PETERSSELIE

BIJ ALLERGIEËN OF SPECIFIEKE WENSEN, GELIEVE DEZE
TE MELDEN BIJ DE BESTELLING.

APERÓ TAPAS PARA PICAR

PAN CON TOMATE	5	100% BELLOTA IBERICO	18/28
		JUBUGO LAMPINO MARMALADO DOMECCO	
BIKINI	10	CHARCUTERIE	26
TRUFFEL - MOZZARELLA - IBERICO		BELLOTA IBERICO - LOMITO - MORCILLA	

ZIE OOK ONZE SUGGESTIES VAN DE DAG!

PLATS PRINCIPALS * MAINS

PESCADO 'NORTH SEA'

BEKIJK ONS AANBOD VAN SEIZOENSVIS, SCHELPI- EN SCHAALDIEREN
UIT DE VISTOOG, GEGAARD IN DE JOSPER GRILL.
WORDT GESERVEERD MET GARNITUREN.

ZEEBAARS 'CROUTE DE SAL' (2 PERS) 42 PP.
SUQUET - TOMAAT - BASILICUM - KAPPERS
BEREIDINGSTIJD 40 MIN

VIS VAN DE DAG DAGPRIJS
VOLGENS BEREIDING VAN DE CHEF

GRILLED LOBSTER

AANBOD VAN BLAUWE KREEFTEN UIT ONZE HOMARIUM.
GARNITUREN NIET INBEGREPEN,
GELIEVE UW KEUZE TE MAKEN UIT ONZE SIDE DISHES

ENKEL VERKRIJGBAAR PER GANSE KREEFT (± 650 GRAM)
EVENTUEEL TE VERDELEN PER 2 PERSONEN
DAGPRIJS

KREEFT BRASA STYLE GEGRATINEERD LOOK SINAAS SAFRAAN
KREEFT 'VERDE' GROENE KRUIDEN

SHARING MENU* 65 PP

ASSORTIMENT TAPAS
CEVICHERIA – SCHAALDIEREN
VIS – VLEES
DESSERT

*MENU OM TE DELEN VERPLICHT VOOR GANSE TAFELGEZELSCHAP.
GEEN AANPASSINGEN OF WIJZIGINGEN TOEGELATEN
MENU ENKEL S'AVONDS VERKRIJGBAAR
LAATSTE ORDER 20U30

BRASA LUNCH TIME

ZIE ONZE LUNCHKAART MET KEUZE VAN DE MAAND
VERPLICHT VOOR HET GANSE TAFELGEZELSCHAP

STARTER & MAIN 30
STARTER, MAIN & DESSERT 35

POLLO

ENKEL VERKRIJGBAAR INDIEN VOORAF BESTELD BIJ RESERVATIE.
MIN. BEREIDINGSTIJD 1.15 U.

KIP VAN HET SPIT 'MEXICANO'

'ARADOO LABEL' (PER 2 PERS.)

33 PP.

BASKISCHE KIP, UITERST STRENG GESELECTEERD.
GESERVEERD ZONDER GARNITUREN. MAAK UW KEUZE UIT
APART GESERVEERDE GARNITUREN IN ONZE SIDE DISHES.

CARNE 'LAND-MEAT'

BEKIJK ONS AANBOD UIT DE VLEESVITRINE. GARNITUREN NIET
INBEGREPEN; MAAK UW KEUZE UIT APART GESERVEERDE GARNITUREN
IN ONZE SIDE DISHES

BELGISCH WIT-BLAUW	27
WEST-VLAAMS ROOD	30
SCHOTSE 'ONGLET' BORDELAISE	26
OSSENHAAS - FILET PUR	34
T-BONE ABERDEEN 2 PERS.	35 PP.
HEREFORD	40
MOOI DOORADERD IERSE RUND STEVIGE STRUCTUUR MALS EN SMAKELIJK	
SIMMENTHAL	40
VAN ORIGINE ZWITSERS RAS KARAKTERVOLLE SMAAK	
POOLSE LENDE – LONGE POLONAIS	42
POOLSE MELKOE MOOI DOORADERD EN VOL VAN SMAAK.	
TXOGITXU PREMIUM GALICIAN	51
PRACHTIG RUNDVLEES UIT HET BASKENLAND, KRUIDIGE SMAAK, DOORGEDREVEN SELECTIE VAN RUNDEREN TUSSEN DE 7 EN 20 JAREN.	

SIDE DISHES

VERSE FRIET 3
PUREE
PATATA 'CANARIA'
POLENTA KROKETTEN

FRISSE BLADSALADE 4
COLESLAW 'ORIENTAL'
SEIZOENSGROENTEN WARM 7

SALSAS

KRUIDENBOTER
BEARNAISE
CHORON 3
POIVRE
ARCHIDUC

KIDS CHOICE

BEEFSTEAK
POISSON DU JOUR 19
ZONDER GARNITUUR. MAAK UW KEUZE UIT ONZE SIDE DISHES

POSTRES * DESSERTS 14

PIÑA 'CARAMEL'
ANANAS VAN HET SPIT - BABA AU RHUM
VERS GEDRAAIDE BANANENIJS

'DAMA BLANCA'
VERS GEDRAAIDE VANILLEIJS
WARME CHOCOLADESAUS

'XOCOLATA'
GANACHE 'MACAÉ 62%
OLIJFOLIE - ZEEZOUT

'SABAYON'
MARSALA - SEIZOENSFRUIT
PISTACHEIJS

BTW & BEDIENING INBEGREPEN. 1 REKENING PER TAFEL
MOGEN WIJ VRAGEN AF TE RONDEN UITERLIJK TEGEN
15U EN S'AVONDS OM MIDDERNACHT.

Más
BRASA
GRILLERIA - CÉVICHERIA - COCTELERIA