

Aperitief

cava. perelada	€ 8.50 / € 42.00
huisaperitief	€ 9.00
la vida rosa	€ 9.00
vermouth. priorat (+ tonic)	€ 12.00 (+ € 3.50)
gin. sevilla. citrus	€ 15.00
gin. 5th fire. fruitig. zoet	€ 15.00
gin. 5th earth fris. citrus	€ 15.00
gin. 5th air fris. zuivere jeneverbes	€ 15.00
ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN	
huisaperitief alcoholvrij	€ 8.00
"hibis-kus" appel. hibiscus	€ 8.00
ginger mule. gingerale. limoen. rozemarijn	€ 8.00
"negro-ni" bitter. pompelmoes	€ 8.00
rosy-orchard. citrus. appel. roselemonade	€ 8.00

Picca Pic

SNACKX bij de aperitief

FRED	
mousse. eend. macaron	€ 15.00
pizzetta. burrata	€ 16.00
boquerons. zoet-zure ansjovis. l'escala	€ 12.00
ansjovis. gezouten. l'escala	€ 14.00
CALIENTE	
albondigas. "salsa brava"	€ 15.00
buikspek. lak bbq	€ 15.00
zwarte beuling. granny smith	€ 14.00
witte beuling. savorra	€ 14.00
"bikini". brioche. sobrassada	€ 12.00
PAN CON TOMATE	
secreto n°7	€ 21.00
serranoham	€ 17.00
manchego kaas	€ 17.00
langonissa	€ 15.00
charcuterie mixta	€ 19.00

LAST VAN ALLERGENEN?

Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot het personeel. Samen met hen kijken we voor een gepaste oplossing. De samenstelling van de gerechten kan wijzigen.

Wapas

Tapas per compartir (kleine gerechten om te delen)

FRIS	
forel	
arabian cocktail	€ 24.00
aubergine	
open ravioli. parmesan	€ 19.00
entrecote	
carpaccio. pastinaak	€ 25.00
WARM	
varkenswang	
fideua. beukenzwam	€ 24.00
zalm	
millefeuille. doperwt	€ 25.00
kokkels	
pappardelle. mousseline	€ 28.00
kip	
zoete aardappel. padronpeper	€ 26.00
gnocchi bravas	€ 8.00

Dolç. Zoet

semifreddo	
espresso martini	€ 12.00
crema catalan	
barbe a papa. aardbei	€ 12.00
chocolade	
coulant. speculoos	€ 13.00
boules de berlin (3st)	
ratafia. crème suisse	€ 12.00
kinderijsje	
gelat	€ 6.00

Wijnen

WITTE WIJNEN		PER GLAS / FLES
jardins blanc – perelada	€ 5.00 / € 30.00	
<small>d.o. emporda (catalunya) 39% sauvignon blanc, 30% macabeu, 27% garnatxa blanca</small>		
masia oliveda – oliveda	€ 5.50 / € 33.00	
<small>d.o. emporda (catalunya) macabeu, muscat d'alexandria</small>		
dinarells blanco – garriguella	€ 6.00 / € 36.00	
<small>d.o. emporda (catalunya) garnacha blanca, macabeu/viura</small>		
la gabacha – casa rojo	€ 6.50 / € 39.00	
<small>d.o. rueda 100% sauvignon blanc</small>		
el gordo del circo – casa rojo	€ 6.50 / € 39.00	
<small>d.o. rueda (castilla y león) 100% verdejo</small>		
akemi – bodegas ontañón	€ 7.00 / € 42.00	
<small>d.o. rioja 100% viura</small>		
lolo – cooperatieva arousana	€ 7.00 / € 42.00	
<small>d.o. rias baixas (galicië) 100% albariño</small>		
lignum blanc – albet i noya	€ 7.50 / € 45.00	
<small>d.o. penedès (catalunya) 45% chardonnay, 45% sauvignon blanc, 10% xarel.lo</small>		
augustus – cellers augustus	€ 61.00	
<small>d.o. penedès (catalunya) 100% chardonnay</small>		
ZOETE WIJN/DESSERT WIJN		PER GLAS / FLES
moscat – bodega espelt	€ 7.00	
<small>d.o. emporda (catalunya) 100% moscatell</small>		
ROSE WIJNEN		PER GLAS / FLES
ullones – oliveda	€ 5.00 / € 30.00	
<small>d.o. emporda (catalunya) 100% garnatxa</small>		
RODE WIJNEN		PER GLAS / FLES
jardins negre – perelada	€ 5.00 / € 30.00	
<small>d.o. emporda (catalunya) 46% garnatxa, 18% Samsó, 15% Syrah</small>		
masia oliveda – oliveda	€ 5.50 / € 33.00	
<small>d.o. emporda (catalunya) garnatxa, cabernet sauvignon</small>		
el picaro – matsu	€ 5.50 / € 33.00	
<small>d.o.c. toro (castilla y leon) 100% tinta de toro</small>		
lignum negre – albet i noya	€ 6.50 / € 39.00	
<small>d.o. penedès (catalunya) cabernet sauvignon, garnacha</small>		
3 finques – perelada	€ 7.00 / € 42.00	
<small>d.o. emporda (catalunya) cabernet-sauvignon, garnache, merlot, samsó</small>		
el recio – matsu	€ 7.00 / € 42.00	
<small>d.o. toro (castilla y leon) 100% tinta de toro</small>		
charly – marco (mono negre) – la vinyeta	€ 7.50 / € 45.00	
<small>d.o. penedès (catalunya) monastrell (La vinyeta steunt met deze wijn fundació Mono in Catalunya)</small>		
5 finques – perelada	€ 8.00 / € 49.00	
<small>d.o. emporda (catalunya) cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha</small>		
machoman - casa rojo	€ 8.00 / € 49.00	
<small>d.o. la tierra de murcia 100% monastrell</small>		
el viejo – matsu	€ 81.00	
<small>d.o. toro (castilla y leon) 100% tinta de toro</small>		

Bieren

estrella damm ^{25 cl / 33 cl} (TAP)	€ 3.50 / € 4.50
estrella damm lemon - freedam 0,0	€ 4.50
estrella damm Inedit ^{75 cl}	€ 26.00
Kriek Belgique	€ 4.50
blanche de namur	€ 4.50
duvel ^{33 cl}	€ 5.00
corsendonk blond / pater dubbel ^{33 cl}	€ 5.00
cornet blond	€ 5.00
westmalle trappist - tripel ^{33 cl}	€ 5.00
schuppenboer tripel	€ 5.00
swiekes trippel - black out	€ 5.00
tempelier strong blond	€ 5.00

Fris

PUUR water plat of bruisend 25cl	€ 3.00
PUUR water plat of bruisend 1L	€ 8.00
frisdranken	€ 3.50
kinderchampagne kidibul	€ 4.00
citroenlimonade puur	€ 4.50
verse appelsap. roes	€ 4.50

Warme Dranken

koffie – mokka – decafeïne	€ 3.50
thee. earl grey – camille – green tea – red berries – pepermint	€ 3.50
cappuccino – koffie verkeerd	€ 4.00
verse thee munt of gember of chocolademelk	€ 5.00
"special coffee" Irish, italian, spanish, ...	€ 10.00
vers appelsap warm. kaneel. roes	€ 5.00

21

limoncello	€ 8.50
fresa	€ 9.50

Sterke Dranken

ratafia (Catalaanse kruidenlikeur)	
martini – campari – porto – sherry – ricard - coin	
cointreau – baileys – amaretto – bacardi – j&b	€ 9.00
cognac – rum. bacardi reserva/the kraken	€ 10.00
whisky red label/glenfiddich	€ 10.00

Relax, HET IS VAKANTIE ...

PUUR

BAR – BISTRO

Lunch - Menu 2-GANGEN € 35

Zondag en maandag verkrijgbaar van 12u-14u.
Te nemen per tafel. PER COMPARTIR

Puur - Menu "5"-GANGEN € 65

Combinatie van PICCA PIC – WAPAS (samengesteld door de keuken).
Te nemen per tafel. PER COMPARTIR

A la Carte - Menu VAN A(PERITIEF) TOT Z(OET)

zie voorzijde

