Aperitief

cava. perelada	€ 9.50 / € 44.00
cava. rosé	€ 45.00
huisaperitief	€ 10.00
bloody mary	€ 12.00
negroni	€ 12.00
la vida rosa	€ 10.00
vermouth. priorat (+ tonic)	€ 12.00 (+ € 4.00)
gin. sevilla. citrus	€ 16.00
gin. 5fth fire. fruitig. zoet	€ 16.00
gin. 5th earth. fris. citrus	€ 16.00
gin. 5th air. fris. zuivere jeneverbes	€ 16.00
gin. 5th water. floraal	€ 16.00

ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

huisaperitief alcoholvrij	€ 9.00
“hibis-kus” appel. hibiscus	€ 9.00
ginger mule. gingerale. citroen. rozemarijn	€ 9.00
“nogro-ni” bitter. pompelmoes	€ 9.00
ocaso. citrus. appel. rose	€ 9.00

Picca Pic

SNACKX bij de aperitief

boquerons. zoet-zure ansjovis. l’escala	€ 12.00
ansjovis. gezouten. l’escala	€ 14.00
albondigas. “salsa brava”	€ 15.00
zwarte beuling. granny smith	€ 14.00
witte pens. piccalilly	€ 14.00
dumpling. buikspek. framboos	€ 15.00
serranoham	€ 17.00
manchego kaas	€ 17.00
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)

zalm
graved lax. couscous — € 19.00

pan de cristal
merguez. tzaziki — € 18.00

geitenkaas
aubergine. granaatappel — € 18.00

gamba
quinoa. ajo limone — € 26.00

canneloni
runderrib. ratafia — € 24.00

varken
artisjok. asperge — € 24.00

patatas bravas — € 8.00

Dolç. Zoet

pastel de nata
karamel. speculoos — € 12.00

pina catalan
ananas. crema — € 12.00

brownie
snickers. sabayon — € 12.00

kinderijsje
gelat — € 6.00

Wijnen

WITTE WIJNEN — PER GLAS / FLES

jardins blanc – perelada
d.o. emporda (catalunya)
39% sauvignon blanc, 30% macabeu, 27% garnatxa blanca
€ 6.00 / € 35.00

masia oliveda – oliveda
d.o. emporda (catalunya)
macabeu, muscat d’alexandria
€ 6.50 / € 39.00

el gordo del circo – casa rojo
d.o. rueda (castilla y león)
100% verdejo
€ 7.00 / € 42.00

la gabacha – casa rojo
d.o. rueda
100% sauvignon blanc
€ 7.50 / € 45.00

lignum blanc – albet i noya
d.o. penedès (catalunya)
45% chardonnay, 45% sauvignon blanc, 10% xarel.lo
€ 8.00 / € 49.00

y tu de quién eres? - bodegas gratias
d.o. Casas Ibanez (levante)
albillo, macabeu
€ 42.00

lolo – cooperatieva arousana
d.o. rias baixas (galicië)
100% albariño
€ 49.00

kaori – bodegas ontañón
d.o. rioja
100% viura
€ 53.00

augustus – cellers augustus
d.o. penedès (catalunya)
100% chardonnay
€ 61.00

a vilerma - jose parienté
d.o. ribeiro (galicië)
albarino - godello
€ 69.00

la jefa – matsu
d.o. toro (castilla y leon)
malvasia - verdejo
€ 79.00

ZOETE WIJN/DESSERT WIJN — PER GLAS / FLES

moscat – bodega espelt
d.o. emporda (catalunya)
100% moscatell
€ 7.00

ROSE WIJNEN — PER GLAS / FLES

ullones – oliveda
d.o emporda (catalunya)
100% garnatxa
€ 6.00 / € 35.00

RODE WIJNEN — PER GLAS / FLES

jardins negre – perelada
d.o. emporda (catalunya)
46% garnatxa, 18% Samsó, 15% Syrah
€ 6.00 / € 35.00

masia oliveda – oliveda
d.o. emporda (catalunya)
garnatxa, cabernet sauvignon
€ 6.50 / € 39.00

el picaro – matsu
d.o.c. toro (castilla y leon)
100% tinta de toro
€ 7.50 / € 45.00

3 finques – perelada
d.o. emporda (catalunya)
cabernet-sauvignon, garnache, merlot, samso
€ 8.00 / € 49.00

lignum negre – albet i noya
d.o. penedès (catalunya)
cabernet sauvignon, garnacha
€ 44.00

el recio – matsu
d.o. toro (castilla y leon)
100% tinta de toro
€ 51.00

5 finques – perelada
d.o. emporda (catalunya)
cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha
€ 54.00

machoman - casa rojo
d.o la tierra de murcia
100% monastrell
€ 55.00

mas vilella - autocton celler
d.o. penedès (catalunya)
95% cabarnet sauvignon - 5 % sumoll
€ 72.00

el viejo – matsu
d.o. toro (castilla y leon)
100% tinta de toro
€ 81.00

Bieren

estrella damm 25 cl	€ 4.00
estrella damm lemon - freedam 0,0	€ 5.00
stella artois 0,0	€ 5.00
kriek belgique	€ 5.00
duvel 6.66 33 cl	€ 6.00
duvel 33 cl	€ 6.00
corsendonk blond 33 cl	€ 6.00
cornet blond 33 cl	€ 6.00
westmalle trappist - tripel 33 cl	€ 6.00
schuppenboer tripel 33 cl	€ 6.00
swiekes trippel 33 cl	€ 6.00
karmeliet 33 cl	€ 6.00

Iris

PUUR water plat of bruisend 25cl	€ 4.00
PUUR water plat of bruisend 1L	€ 9.00
frisdranken	€ 4.00
kinderchampagne kidibul	€ 4.50
citroenlimonade puur	€ 6.00
verse appelsap. roes	€ 5.00

Warme Dranken

koffie – mokka – decafeïne	€ 4.00
thee. earl grey – camille – green tea – red berries – pepermunt	€ 4.00
cappuccino – koffie verkeerd	€ 4.50
verse thee munt of gember of chocolademelk	€ 7.00
“special coffee” Irish, italian, spanish, ...	€ 12.00
vers appelsap warm. kaneel. roes	€ 6.50

21

limoncello	€ 8.50
fresa	€ 9.50

Sterke Dranken

ratafia (Catalaanse kruidenlikeur)
martini – campari – porto – sherry – ricard - coin
cointreau – baileys – amaretto – bacardi – j&b — € 10.00
cognac – rum. bacardi reserva/the kraken — € 11.00
whisky red label/glenfiddich — € 11.00

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