

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	€ 14.00
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	€ 13.00
COCA CON TOMATE	
serranoham	€ 17.00
manchego kaas	€ 15.00
langonissa	€ 15.00
charcuterie mixta	€ 17.00

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

zalm	
cocktail. gravad lax	€ 22.00
bloemkool	
tahini. kikkererwt	€ 18.00
entrecote	
zwarte look. pastinaak	€ 24.00

WARM

ossobucco	
fideua. tomaat	€ 22.00
pijlinktvis	
mousseline. chimichurri	€ 24.00
gamba	
pompoenravioli. kokos	€ 23.00
varkenswang	
hasselback. peper	€ 26.00
patatas bravas	€ 8.00

Dolç. Zoet

panna cotta	
peer. 43°	€ 12.00
crema catalan	
barbe a papa	€ 12.00
chocolade	
coulant. speculoos	€ 13.00

Bambino

albondigas. "salsa brava"	€ 15.00
nobashi. aioli	€ 15.00
witte beuling. pickles	€ 13.00
serranoham - pan con tomate	€ 17.00
gelat. kinderijsje	€ 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 (galicie) 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, garnacha, merlot, samso</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
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 ^{33 cl}	€ 5.00
westmalle tripel ^{33 cl}	€ 5.00
schuppenboer tripel	€ 5.00
swiekes trippel	€ 5.00
swiekes 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 – verse 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	
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

Donderdag, vrijdag en zondagmiddag 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

