

DRANKEN

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. 5th 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

FRIS

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

BIEREN

estrella damm 25 cl	€ 4,00
estrella damm lemon - freedom 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 tripel 33 cl	€ 6,00
karmeliet 33 cl	€ 6,00

WARME DRANKEN

koffie – mokka – decafeïne	€ 4,00
thee. earl grey – camille – green tea – red berries – pepermint	€ 4,00
cappuccino – koffie verkeerd	€ 4,50
verse thee munt of gember	€ 7,00
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)	€ 10,00
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



WIJNEN



WITTE WIJNEN


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

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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

ROSE WIJNEN



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


RODE WIJNEN

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


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


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


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

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

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


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

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

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

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

ZOETE WIJN/ DESSERT WIJN

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

LUNCH MENU

2-gangen € 35.00

Zondag en maandag verkrijgbaar van 12u-14u.
Per compartir (te nemen per tafel).

PUUR MENU

5-gangen € 65.00

Combinatie van PICCA PIC & WAPAS
samengesteld door de keuken.
Per compartir (te nemen per tafel).

PUUR

BAR – BISTRO

A LA CARTE MENU

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	€ 15.00
buikspek, framboos	€ 15.00
serranoham	€ 17.00
manchego kaas	€ 17.00
charcuterie mixta	€ 19.00

WAPAS tapas per compartir

FRIS

makreel wonton, mango	€ 20.00
halloumi wonton, mango	€ 19.00
gerookte kip caesar, little gem	€ 21.00
geitenkaas artisjok, watermeloen	€ 21.00

WARM

octopus hot dog, krabmayonaise	€ 19.00
pastrami bikini, sobrassada	€ 19.00
gamba fideua, padron	€ 22.00
entrecote asperge, ravioli	€ 26.00
patatas bravas, pimenton	€ 8.00

DOLÇÉ / ZOET

pastel de nata karamel, speculoos	€ 12.00
citroentaart aardbei, sorbet	€ 12.00
brownie snickers, sabayon	€ 12.00
kinderijsje gelat	€ 6.00

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.