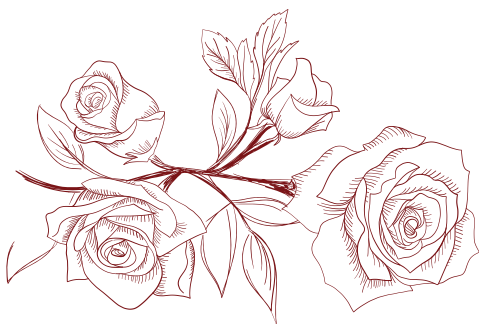


POSTRES

San Sebastian Cheesecake con Dulce de Leche <i>De beroemde 'burnt' cheesecake met dulce de leche</i>	9.5
Crema Catalana con Jerez PX <i>Catalaanse custard met citrus, kaneel & een glaasje PX Sherry</i>	9.5
Fresas con Mousse de Chocolate Blanco y Churros <i>Gemarineerde aardbeien met witte chocolademousse en churros</i>	9.5
Sorbete de Naranja con Miel y Almendras <i>Bloedsinaasappelsorbet besprenkeld met honing & geroosterde amandelen</i>	8.5
Tarta Muerte por Chocolate <i>Spaanse donkere chocoladetaart met witte chocolademousse</i>	9.5

CAFÉS ESPECIALES

Café Español <i>Koffie, Tia Maria & slagroom</i>	9.5
Carajillo <i>Espresso & Brandy</i>	7,5
Café Catalana <i>Koffie, likeur Crema Catalana & slagroom</i>	9.5
Espresso Martini <i>Espresso, Tia Maria & vodka</i>	13.5
Café Amsterdam <i>Koffie, Roggenaer 3 jr. A. van Wees & slagroom</i>	9.5
Café Irlandés <i>Koffie, whiskey & slagroom</i>	9.5



DEEL UW FEEDBACK

Wij streven er continu naar onze service te verbeteren. U kunt ons hierbij helpen door uw feedback achter te laten. Scan de QR-code om ons feedbackformulier te openen.

Heeft u last van een voedselallergie?
Laat het dan weten aan ons personeel.

ENTRADAS Y TABLAS

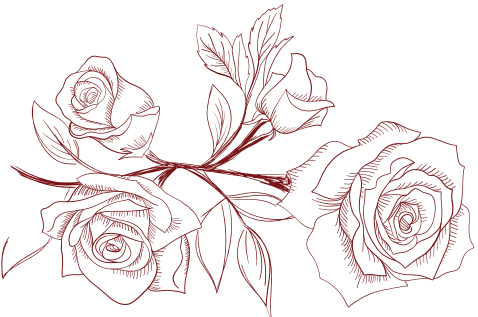
Pan con Alioli <i>Spaans brood met alioli</i>	6
Pan con Tomate <i>Geroosterd kristalbrood met knoflook & tomaat</i>	7
Accitunas <i>Portie olijven</i>	6
Tabla de Ibéricos <i>Een selectie van diverse koude Spaanse vleeswaren</i>	20
Tabla de quesos <i>Een selectie van verschillende Spaanse kazen</i>	22
Tabla de Rosa <i>Een selectie van onze favoriete kazen & vleeswaren</i>	24

IBERICOS Y QUESOS

Jamon Serrano <i>Serranoham</i>	9.5
Chorizo <i>100% iberico</i>	9.5
Cecina de Leon <i>Ambachtelijk gedroogd rundvlees</i>	12.5
Pata Negra <i>Paleta Ibérica de Bellotas</i>	22.5
Queso de Cabra <i>In rode wijn gerijpte geitenkaas</i>	9.5
Manchego <i>12 maanden gerijpte schapenkaas</i>	12

CONSERVAS

<i>Allen geserveerd met brood & citroen</i>	
Mejillones en Escabeche <i>Mosselen in Escabeche saus</i>	12
Zamburiñas Clásica <i>Mini coquilles in tomatensaus</i>	12
Tentáculos de Calamar en aceite <i>Inktvistentakels in olijfolie</i>	12
Filetes de Caballa en aceite <i>Makreelfilet in olijfolie</i>	11
Filetes de Sardinas en aceite <i>Sardines in olijfolie</i>	11



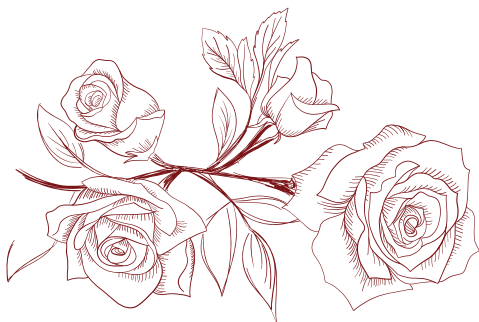
PAELLA

Te bestellen per 2 personen

Authentieke Paella met zeevruchten,
traditioneel geserveerd in de pan.

€22,50 p.p.

**Bereidingstijd: +/- 30 minuten*



TAPAS

VEGETARIANO

Patatas bravas <i>Gebakken aardappelen met bravas saus</i>	7,5
Ensalada de tomate <i>Frisse tomatensalade van de Iberico & coeur de boeuf tomaten</i>	7.5
Pimientos de Padrón <i>Gegrilde groene padron pepers</i>	7.5
Champiñones al Jerez <i>Champignons gestoofd in PX sherry & room</i>	8.5
Coliflor asada con chimichurri <i>Gegrilde bloemkool met chimichurri</i>	9.5
Espárragos <i>Groene asperges van de plancha met geraspte manchego</i>	9.5
Croquetas de boletus <i>Spaanse kroketjes met eekhoornthijsbrood</i>	7.5
Berenjenas fritas con miel <i>Gefrituurde aubergine met honing</i>	8.5
Pintxo de cabra <i>Geroosterd kristalbrood met gegrilde geitenkaas en vijgencompote.</i>	8

CARNE

Dátiles con bacon <i>Dadels gewikkeld in bacon met honing & geraspte manchego</i>	8
Croquetas de Jamon <i>Spaanse serranohamkroketjes met pata negra.</i>	9.5
Chistorra con cebolla caramelizada <i>Gebakken chorizoworst met gekarameliseerde ui</i>	10
Alitas de pollo al piri piri <i>Kippenvleugels in piri piri marinade</i>	10
Albondigas <i>Gehaktballetjes in een kruidige tomatensaus</i>	15
Empanadas de pollo <i>Handgevouwen pasteitjes met kip</i>	9
Pintxos de Cordero con chimichurri <i>Gegrilde lamsvlees spiesjes met chimichurri</i>	14,5
Iberico Secreto <i>Pintxos met romescosaus, gemarineerde appel & Iberico Secreto</i>	16
Chuletón a la plancha con Mojo Rojo <i>Dungesneden rib-eye met Canarische saus</i>	19

PESCADO

Matrimonio <i>Combinatie van zoute en zure ansjovis</i>	7.5
Ensaladilla Rusa <i>Frisse Spaanse aardappel-tonijnsalade</i>	8.5
Croquetas de bacalao <i>Spaanse kroketjes van kabeljauw</i>	8.5
Empanadas de atún <i>Handgevouwen pasteitjes met tonijn</i>	8
Chipirones a la Andaluza <i>Gefrituurde inktvis met alioli & citroen</i>	12.5
Gambas al ajillo <i>Garnalen in pikante knoflookolie</i>	14.5
Pulpo a la plancha <i>Gegrilde octopus met snijbiet & romescosaus</i>	15
Mejillones <i>Mosselen in tomaat, knoflook & rode peper</i>	13.5
Vieiras con jamon y salsa de azafrán <i>Coquilles met krokante ham en saffraansaus</i>	15

GROEPENMENU

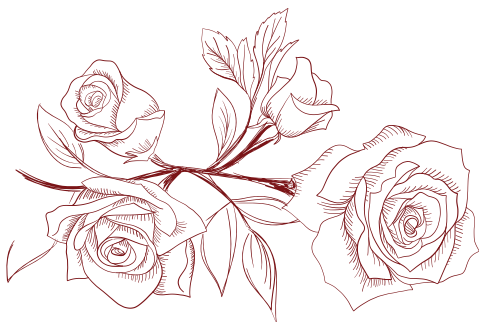
Bent u met een gezelschap van 6 personen of meer?
Dan kunnen wij ook een aantrekkelijk & gevarieerd
groepsmenu aanbieden voor €37,50 per persoon.

POSTRES

San Sebastian Cheesecake con Dulce de Leche	9.5
<i>Creamy 'burnt' cheesecake and dulce de leche</i>	
Crema Catalana con Jerez PX	9.5
<i>Catalan custard with citrus and cinnamon & a glass of PX sherry</i>	
Fresas con Mousse de Chocolate Blanco y Churros	9.5
<i>Marinated strawberries with white chocolate mousse and churros</i>	
Sorbete de Naranja con Miel y Almendras	8.5
<i>Orange sorbet sprinkled with honey and roasted almonds</i>	
Tarta Muerte por Chocolate	9.5
<i>Spanish dark chocolate cake with white chocolate mousse</i>	

CAFÉS ESPECIALES

Café Español	9.5
<i>Coffee, Tia Maria & whipped cream</i>	
Carajillo	7,5
<i>Espresso & Brandy</i>	
Café Catalana	9.5
<i>Coffee, Crema Catalana liqueur & whipped cream</i>	
Espresso Martini	13.5
<i>Espresso, Tia Maria & vodka</i>	
Café Amsterdam	9.5
<i>Coffee, Roggenaer 3 jr. A. van Wees & whipped cream</i>	
Café Irlandés	9.5
<i>Coffee, whiskey & whipped cream</i>	



SHARE YOUR FEEDBACK

We continuously strive to improve our service. You can help us by leaving your feedback. Scan the QR code to open our feedback form.

Do you have a food allergy?
Please inform our staff.

ENTRADAS Y TABLAS

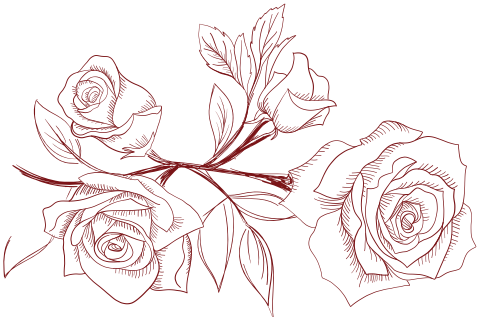
Pan con Alioli	6
<i>Spanish bread with alioli</i>	
Pan con Tomate	7
<i>Toasted crystal bread from Las Folgueroles with garlic & tomato</i>	
Aceitunas	6
<i>Portion of olives</i>	
Tabla de Ibéricos	20
<i>A selection of various cold Spanish meats</i>	
Tabla de quesos	22
<i>A selection of different Spanish cheeses</i>	
Tabla de Rosa	24
<i>A selection of our favorite cheeses & meats</i>	

IBERICOS Y QUESOS

Jamon Serrano	9.5
<i>Serranoham</i>	
Chorizo	9.5
<i>100% iberico</i>	
Cecina de Leon	12.5
<i>Traditional cured beef</i>	
Pata Negra	22.5
<i>Paleta Ibérica de Bellotas</i>	
Queso de Cabra	9.5
<i>Goat's cheese aged in red wine</i>	
Manchego	12
<i>12-month aged sheep's cheese</i>	

CONSERVAS

<i>All served with bread & lemon</i>	
Mejillones en Escabeche	12
<i>Mussels in Escabeche sauce</i>	
Zamburiñas Clásica	12
<i>Mini scallops in tomato sauce</i>	
Tentáculos de Calamar en aceite	12
<i>Squid tentacles in olive oil</i>	
Filetes de Caballa en aceite	11
<i>Mackerel fillets in olive oil</i>	
Filetes de Sardinias en aceite	11
<i>Sardine fillets in olive oil</i>	



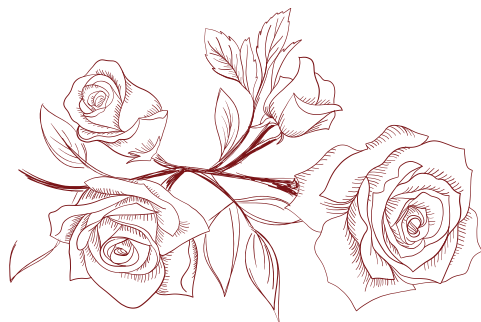
PAELLA

Available per 2 persons

Authentic Paella with seafood,
served traditionally in a pan.

€ 22,50 p.p.

*Preparation time: +/- 30 minutes



TAPAS

VEGETARIANO

Patatas bravas <i>Fried potatoes with bravas sauce</i>	7,5
Ensalada de tomate <i>Fresh tomato salad made with Iberico & coeur de boeuf tomatoes</i>	7.5
Pimientos de Padrón <i>Grilled green padron peppers</i>	7.5
Champiñones al Jerez <i>Mushrooms stewed in Spanish PX sherry & cream</i>	8.5
Coliflor asada con chimichurri <i>Grilled cauliflower with chimichurri</i>	9.5
Espárragos <i>Grilled green asparagus with grated manchego</i>	9.5
Croquetas de boletus <i>Spanish croquettes with boletus mushrooms</i>	8.5
Berenjenas fritas con miel <i>Fried eggplant with honey</i>	8.5
Pintxo de cabra <i>Toasted crystal bread with grilled goat's cheese and fig compote</i>	8

CARNE

Dátiles con bacon <i>Dates wrapped in bacon with honey & grated manchego</i>	8
Croquetas de jamón <i>Spanish jamon croquettes with pata negra</i>	9.5
Chistorra con cebolla caramelizada <i>Fried chorizo sausages with caramelized onion</i>	10
Alitas de pollo al piri piri <i>Chicken wings in a spicy piri piri marinade</i>	10
Albondigas <i>Meatballs in a spiced tomato sauce</i>	15
Empanadas de pollo <i>Hand-folded pastries with chicken</i>	9
Pintxos de Cordero con chimichurri <i>Grilled lamb skewers with chimichurri</i>	14,5
Iberico Secreto <i>Pintxos with romesco sauce, marinated apple & Iberico Secreto</i>	16
Chuletón a la plancha con Mojo Rojo <i>Thinly sliced steak with spicy Canarian sauce</i>	19

PESCADO

Matrimonio <i>Combination of salted anchovies and marinated boquerones</i>	7.5
Ensaladilla Rusa <i>Refreshing Spanish potato and tuna salad</i>	8.5
Croquetas de bacalao <i>Spanish croquettes made with cod</i>	8.5
Empanadas de atún <i>Hand-folded pastries with tuna</i>	8
Chipirones a la Andaluza <i>Fried squid with alioli & lemon</i>	12.5
Gambas al ajillo <i>Prawns in spicy garlic oil</i>	14.5
Pulpo a la plancha <i>Grilled octopus with Swiss chard & romesco sauce.</i>	15
Mejillones <i>Mussels in tomato, garlic & red pepper</i>	13.5
Vieiras con jamon y salsa de azafran <i>Scallops with crispy ham and saffron sauce</i>	15

GROUP MENU

Are you visiting with a group of 6 people or more?
Then we can offer you an attractive and varied
group menu for €37.50 per person.

CARTA DE VINOS

BLANCO

La Traca Blanco – Valencia <i>Floraal en rond, citrus en steenfruit</i>	6,5 / 34
Verdejo ‘Tresolmos’ – Rueda <i>Stuivend, veel fruit en strakke afdrank</i>	7,5 / 39
Chardonnay ‘Pago Mota’ – Ribera del Duero <i>Volle chardonnay met goede balans in de zuren</i>	40
Albariño ‘Granbazán’ – Rías Baixas <i>Strak en mineraal met frisse zuren en appel</i>	45
Muga Blanco – Rioja <i>Vol romig met frisse zuren en lichte kruidigheid</i>	9,5 / 48
Gctariako Txakolina Lurretik - País Vasco <i>Citrus & wit fruit gecombineerd met verfijnd hout & minerale tonen</i>	54
Valdeorras Louro do Bolo - Galicia <i>Een hele complete & elegante wijn met een lichte houttoets</i>	59
Ca Ses Rosetes Blanc - Mallorca <i>Volle wijn met tonen van rijp wit fruit, karamel & getoast hout</i>	64

TINTO

La Traca Bobal – Valencia <i>Sappig en zwoel met veel rood fruit</i>	6,5 / 34
Vallobera ‘Malarina 7’ - Rioja <i>Klassieke Rioja met fruit en elegantie</i>	7,5 / 39
Arzuaga ‘La Planta’ – Ribera del Duero <i>Kruidig en zwoel met kaneel en hout</i>	40
Pepe Mendoza – Alicante <i>Intens en zacht, zwart fruit en tonen van laurier</i>	9,5 / 48
Ca’n Verdura Negre – Mallorca <i>Soepel, rood fruit, lichte houttoets & rijpe tannines</i>	49
Muga Reserva – Rioja <i>Complexe wijn met tonen van vanille en gekonfijt fruit</i>	59
Porrera ‘Vi de Vila’ – Priorat <i>Intens fruit met chocolade, vanille en frisse mineralen</i>	64
Orben Tinto ‘Malpuesto’ - Rioja <i>Super geconcentreerd donker fruit, cacao & nieuw eiken</i>	90
Arzuaga Reserva – Ribera del Duero <i>Stevig rood fruit, kruidigheid, cacao & zachte vanille tonen</i>	95
Muga Gran Reserva ‘Prado Enea’ - Rioja <i>Zeer complex met tonen van rozenbottel, gekonfijt fruit en ceder.</i>	125

ROSADO

Vallobera Clarete – Rioja <i>Licht van kleur met frisse zuren en zacht rood fruit</i>	6,5 / 34
Muga Rosado - Rioja <i>Frisse, sappige en licht kruidige rosé</i>	9,5 / 48

CAVA

Cava d’Arciac	7.5 / 39
Cava d’Arciac Rosé	45
Gramona ‘Imperial’ Corpinnat Brut	75

JEREZ

Pedro-Ximenez Romate	6
Cream ‘Iberia’ Reservas	8.5
Olorosso ‘Don José’ Reservas Especiales	8.5

VERMOUTH

Vermouth Rojo	6.5
----------------------	-----

Tia Rosa
TAPAS BAR

ESPECIALIDADES

TINTO DE VERANO

Glas	5,5
Karaf	23

SANGRIA TINTO

Karaf	28
-------	----

SANGRIA CAVA

Karaf	32
-------	----

AGUA DI VALENCIA

Karaf	32
-------	----

CERVEZA

TAP / DRAFT

Amstel Cerveza	Caña	3.9
Amstel Cerveza	Caña Grande	7.8
Amstel Cerveza	Jarra	16
Brand Weizen	Caña	4.9
Brand Krachtig Blond	Caña	4.9

FLES / BOTTLE

Amstel Radler	4
Sol	6
Lagunitas I.P.A.	6.5
Amstel 0.0	4
Amstel Radler 0.0	4

SELTZERS

Stëlz Hard Seltzer Raspberry	5.5
Stëlz Hard Iced Tea Lemon	5.5
Stëlz Hard Iced Tea Peach	5.5

REFRESCOS

Coca Cola (Zero) / Sprite / Fanta	3.9
Fuzetea Sparkling / Fuzetea Green	3.9
Bitter Lemon	3.9
Tonic Water Royal Bliss	4.5
Ginger Ale, Ginger Beer Royal Bliss	4.5
Appelsap biologisch / Organic apple Juice	3.9
Verse Sinaasappelsap / Fresh Orange Juice	3.9
Grapefruit Soda	3.9
Tomatensap Minute Maid / Tomato juice	3.9
Mineraalwater Plat / Bruisend - 0.33L	3.9
Mineraalwater Plat / Bruisend - 0.75L	7.5

Heeft u last van een voedselallergie?
Laat het dan weten aan ons personeel.

COCTELES

Ibiza Mule	11
<i>Hierbas Ibiza Ibicencas, ginger beer, limoen</i>	
Aperol Spritz	10
<i>Aperol, prosecco, bruiswater</i>	
Tequila sunrise	11
<i>Tequila, jus d'orange, grenadine</i>	
Paloma	11
<i>Tequila, limoen, grapefruit</i>	
Margarita	12.5
<i>Tequila, triple sec, limoen</i>	
Oaxaca Old Fashioned	13.5
<i>Tequila, mezcal, bitters, suikersiroop,</i>	
Espresso Martini	13.5
<i>Vodka, Tia Maria, espresso</i>	

MOCKTAILS

Orange Spritz	8
<i>Monin Orange Spritz, Chaudfontaine Rood</i>	
Gin & Tonic 0.0	9

DESTILADOS

A. VAN WEES GENEVERS

Jonge Wees	4
Taainagel Schceepsgenever	5
Loyaal	6.5
Roggenacr 3 jaar	7.5

RUM, GIN Y VODKA

Bacardi	5
Bacardi Carta Negra	6
Beefeater	5.5
Three Corners Dry Gin Superior	6.5
Zubrowka Vodka	5.5
Vodka W Wodka	6.5

WHISKEY, COGNAC Y BRANDY

Jameson	5
Glenfiddich 15 years Solera Reserva	9
Martell VSOP	9
Brandy Cruz Conde Gran Reserva	6

TEQUILA Y MEZCAL

Tequila 1800 Silver	6
Tequila 1800 Anejo	8
Montelobos Mezcal Joven	10

LICORES

Licor 43	5
Tia Maria	5
Ponche Caballero	5
Hierbas Ibiza Ibicencas	5
Crema Catalana	5
Giulioncello	5
Curaçao Triple Sec A. van Wees	5.5
Hemel op Aarde A. van Wees	5.5