CARTA DE TEMPORADA
OTOÑO 2026

VEGETARIANO

Puerro asada - 7,5

Geroosterde prei met hazelnoot & sherryvinaigrette

Remolacha dorada con mojo verde - 9

Gepofte biet met Canarische groene saus, blauwe kaas & amandel

CARNE

Carrillera Iberica con piri piri - 14,5

Pulled Iberico wang op brioche met piri piri aioli, manchego & Guindilla peper

Pintxos de hígado con jamón ibérico - 22,5

Gebakken eendenlever pintxos met pata negra, gemarineerde appel & sherryglaze

Croquetas de chorizo - 8,5

Spaanse kroketjes met chorizo

PESCADO

Bacalao al pil pil - 16,5

Kabeljauw op Baskische wijze met pil pil

Berberechos al vino blanco - 13,5

Kokkels in witte wijn, knoflook & guindilla peper

Tortas de camaron - 7,5

Garnalenkoekjes uit Cadiz met alioli & citroen

CARTA DE TEMPORADA

OTOÑO 2026

CARTA DE TEMPORADA
OTOÑO 2026

VEGETARIANO

Puerro asada - 7,5

Roasted leeks with hazelnut & sherry vinaigrette

Remolacha dorada con mojo verde - 9

Roasted beetroot with green Canarian sauce, blue cheese & almond

CARNE

Carrillera Iberica con piri piri - 14,5

Braised Iberico cheek on brioche with piri piri & piparra pepper

Pintxos de hígado con jamón ibérico - 22.5

Fried duck liver pintxos with pata negro, apple & sherry glaze

Croquetas de chorizo - 8,5

Spanish croquettes of chorizo sausage

PESCADO

Bacalao al pil pil - 16,5

Basque style cod with pil pil

Berberechos al vino blanco - 13,5

Cockles with white wine, garlic & guindilla pepper

Tortas de camaron - 7,5

Shrimp fritters from Cadiz with alioli & lemon

CARTA DE TEMPORADA

OTOÑO 2026