



MENU GLV

Tapas, wat 'deksel' betekent in het Spaans, zijn van herkomst kleine, simpele gerechtjes en werden gebruikt om een glas drinken af te dekken tegen stof in het droge Andalusië. Onze gerechten zijn uitgebreider, groter en gemaakt om te delen. Per persoon raden wij 3 gerechten aan.

LUNCH

12:00 - 15:00

op glutenvrij brood:

burrata-serranoham - tomaatjes, basilicum, olijfolie	14
caprese - burrata, tomaat, pesto, balsamico, pijnboompitten v	14
rundercarpaccio - truffelmayo, Parmigiano, pijnboompitten, pesto	15
tonijnsalade - kappertjes, limoenmayo, zeekraal	12,5
boterviscarpaccio - limoenmayo, zeekraal, citroen, rode ui	15
koudgerookte zalm - limoenmayo, augurk, tomaat, amsterdams uitje	15
camembert - noten, honing v	15,5
ovengroentes - met bietenhummus, balsamico vv	13,5
stoofvlees - rundvlees gegaard met groentes, rode wijn en specerijen	15,5
mediterrane kip - aioli, peper, paprika, tomaat	15,5
steak sandwich - aioli, chimmichurri, parmezaan	17,5
gebakken eieren - gebakken spek, kaas, ui, tomaat	13,5

soep van de dag

glaasje	4,5
kom	6,5

Alles op deze kaart is of kan glutenvrij bereid worden.

Sporen kunnen we helaas nooit 100% uitsluiten.

Onze frituurpan is niet glutenvrij.

v= vegetarisch **vv**= vegan (**vv**)= optioneel.
Geef allergenen altijd aan ons door.

plato variado

glaasje soep, gerookte zalm, serranoham, koolsalade, manchego, brood met dips, tonijnsalade

vanaf 2 personen
20,- per persoon

plato variado vegetarisch

glaasje soep, caprese, brood met dips, manchegokaas, koolsalade, camembert, champiñones trufados

vanaf 2 personen
20,- per persoon

TO SHARE OR ENJOY ALONE

tapas/shared dining - vanaf 12:00

warm

pugliaanse boontjes - groene boontjes met kruidige tomatensaus en feta v	9,5
glaasje dagsoep	4,5
mediterrane kip - kippendijen in knoflook, paprika, peper, tomaat	9,5
runder stoofvlees - gegaard met groentes, specerijen en rode wijn	11,5
champiñones trufados - truffelolie, knoflook, peterselie vv	8,5
gamba's al ajillo - knoflook, peterselie, olijfolie	12,5
camembert - honing, pico's en noten v	10,5
ovenaardappels - olijfolie, tijm, rozemarijn vv	8,5
biefstukpuntjes - in jus of pepersaus	11,5
chorizo al vino - chorizo in rode wijn met ui en koflook	8,5
kabeljauw - seizoensgroenten en tomatensaus - dagverse voorraad	11,5

koud

broodplankje v (vv)	7
olijven vv	5,5
caprese v	8,5
tomaat, burrata, pesto	
tzatziki v	7
olijven, citroen	
serranoham	9,5
noten en semi-seco tomaatjes	
boterviscarpaccio	9,5
limoenmayonaise en zeekraal	
gerookte zalm	10,5
limoenmayonaise en zeekraal	
manchegokaas v	8
mangochutney	
rundercarpaccio	9,5
parmezaanse kaas, pesto, truffel	
griekse salade v (vv)	8
tomaat, komkommer, feta, olijven	
bietenhummus v (vv)	5,5
feta, noten	
charcuterie schaalte	10,5
gemengd vlees/kaas	

borrel

nacho's v	9
loaded nacho's kip	14
*friet vv	4
*zoete aardappelfriet v	5
*loaded fries stoofvlees	14

*is van zichzelf glutenvrij
maar kan sporen bevatten van
de frituurpan

Alles op deze kaart is of kan
glutenvrij bereid worden.
Sporen kunnen we helaas
nooit 100% uitsluiten.
Onze frituurpan is niet glutenvrij.



DINER

vanaf 12:00

chef's double smashed burger

uienchutney, bacon, cheddar, tomaat, augurk met *friet of ovenaardappels 24

biefstuk

met jus of pepersaus, met seizoensgroenten en *friet of ovenaardappels 27

kabeljauw (dagverse voorraad)

met seizoensgroenten, tomatensaus en friet 27

maaltijdsalade met mediterrane kip

gebakken kippendijen met knoflook, rode peper, paprika, tomaat 22

maaltijdsalade met koudgerookte vis

zalm en boterviscarpaccio, zee kraal, limoenmayo 22

*frietuurpan niet vrij van sporen

tapas proeverij

shared-dining in drie gangen

serranoham, olijven, brood&dips

&

nacho's, griekse salade,
manchegokaas, carpaccio

&

runder stoofvlees, ovenaardappels,
pugliaanse boontjes, mediterrane
kip, gamba's al ajillo

vanaf 2 personen, 38,- per persoon

tapas proeverij vegetarisch

shared-dining in drie gangen

manchegokaas, olijven, brood&dips

&

tzatziki, griekse salade, caprese en
bietenhummus met noten en feta

&

ovenaarappels, pugliaanse boontjes,
nacho's, champiñones trufados,
camembert

vanaf 2 personen, 38,- per persoon

**Alles op deze kaart is of kan
glutenvrij bereid worden.
Sporen kunnen we helaas
nooit 100% uitsluiten.
Onze frituurpan is niet glutenvrij.**

v= vegetarisch vv= vegan (vv)= optioneel. Geef allergenen altijd aan ons door.



DESSERT

vanaf 12:00

crema catalana 8,5

(va 17:00) gekaramelliseerde custard met vanille, sinaasappel en kaneel

scroppino vv 10,5

cocktail van citroensorbetijs, prosecco en limoncello

pink scroppino vv 10,5

cocktail van framboensorbetijs, prosecco en limoncello

2 bollen ijs met slagroom (vv) 8,5

pistache - vanille - citroen - chocolade - framboos - yoghurt-kers

special coffee 10,5

Irish, French, Italian, Spanish, Kiss of Fire, Baileys

warme brownie 12,5

vanille ijs, pecannoten

affogato 7,5

vanilleijs met espresso

affogato + baileys 9,5

vanilleijs met espresso en baileys

