

ENTRADAS / VOORGERECHT / STARTER

PAN DE FOCACCIA CON ACEITE DE OLIVA

PIMIENTO DULCE, TAPENADE 3,50€

Focacciabrood met olijfolie, zoete peper, olijven.

Fociccia bread with olive oil , sweet pepper, olives .

ENSALADILLA RUSA CON TARTAR DE ATÚN MARINADO

EN SALSA JAPOPERUANA Y MAYONESA JAPONESA 8€

Russische salade, tonijn tartaar gemarineerd in JapoPeruaanse saus en Japanse mayonaise.

Russian Salade, Tuna tartar marinated in JapoPeruvian sauce and Japanese Mayonnaise.

CARPACCIO DE ANGUS, LASCAS DE PARMESANO,

CHERRYS SEMISECOS, VINAGRETA DE MOSTAZA-MIEL Y TRUFA 13,50€

Angus carpaccio, Parmezaan vlokken, half gedroogde kersen, honing- mosterd truffelvinaigrette.

Angus carpaccio, Parmesan flakes, semi-dry cherries, honey-mustard truffle vinaigrette.

TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA

A NUESTRO ESTILO ÚNICO 14,50€

Rundertartaar Unico style.

Beef tartar Unico style.

ZAMBURIÑA CON VINAGRETA DE LIMA 3,50€

Jakobsschelp met Limoenvinaigrette .

Scallop with lime vinaigrette.

CROQUETA DE CARRILLERA ESTOFADA CON

SU DEMIGLACE AL RAS EL HANOUT 3€

Kroket van varkenswang met een saus van ras el hanout.

Pork cheek croquette with ras el hangout sauce.

TOSTA DE BERENJENA AHUMADA, NIEVE DE QUESO FETA Y OLD AMSTERDAM, PICO DE GALLO, MOSTAZA Y MIEL Y BROTES DE RÚCULA 8€

Toast gerookte aubergine, fetakaas en old Amsterdam, pico de gallo, mosterd honing en rucola.

Toast smoked eggplant, feta cheese and old Amsterdam, pico de gallo, mustard honey and arugula.

ENSALADA DE BROTES TIERNOS, TRIGUEROS, FRESAS, QUESO DE CABRA, CEBOLLA CRISPY Y VINAGRETA DE MANGO 11€

Salade met malse spruitjes, boschampignons, aardbeien, geitenkaas, krokante ui en mangovinaigrette.

Salad with tender Brussels sprouts, wild mushrooms, strawberries, goat cheese, crispy onion and mango vinaigrette.

PESCADOS / VIS / FISH

CAZUELA DE PESCADO Y MARISCOS A LA MARINERA 15€

Vis stoofpot en gemarineerde zeevruchten .

Fish stew and marinated seafood .

SALMÓN ASADO CON BEURRE BLANC DE SIDRA Y ESPINACAS SALTEADAS CON FRUTOS SECOS AL BALSÁMICO 16€

Geroosterde zalm met Beurre Blanc, gesauteerde spinazie met balsamico noten .

Roasted salmon with Beurre Blanc, sautéed spinach with balsamic nuts.

TATAKI DE ATÚN, ALGA WAKAME, VINAGRETA JAPOPERUANA, KIMCHI, WASABI 16€

Tonijn Tataki, wakame zeewier, Japoperuan vinaigrette, kimchi, wasabi .

Tuna Tataki, wake seaweed, JapoPeruvian vinaigrette, kimchi, wasabi.

GAMBAS AL AJO, CURRY VERDE Y LECHE DE COCO CON ARROZ BLANCO 16€

Knoflook garnalen, groene curry, kokosmelk met witte rijst.

Garlic shrimp, green curry , coconut milk with white rice .

BACALAO AL HORNO CON RATATOUILLE Y FALSO PILPIL DE AJO Y MIEL 16€

Gebakken kabeljauw met ratatouille en een saus van knoflook en honing.

Baked cod with ratatouille and a garlic honey sauce.

**VIEIRAS ASADAS EN MANTEQUILLA, BEURRE BLANC DE SIDRA,
PERLAS DE SALMÓN , ALCACHOFAS CONFITADAS
Y ACEITE DE CEBOLLINO 18€**

Geroosterde Mantels in boter , Beurre Blanc, zalm parels, gekonfijte artisjokken, uienolie.

Roasted Scallops in butter, Beurre Blanc, salmon pearls, candied artichokes, onion oil.

GYOZAS DE LANGOSTINO CON SUQUET DE MARISCO 12€

Garnalen gyoza's met zeevruchten stoofpot .

Shrimp gyozas with seafood suquet.

TELLINAS CON NUESTRA SALSA ESPECIAL 12,50€

Kokkels met onze speciale saus .

Clams with our special sauce .

**MEJILLONES PICANTONES EN TOM YUM CEBOLLA ROJA
LIMA Y CILANTRO 12€**

Pittige mosselen in Tom Yum, rode ui , limoen,koriander .

Spicy mussels in Tom Yum, red onion, lime , coriander .

**SARTEN D GAMBA ROJA, BOLETUS, AJETES, TOMATE SECO,
HUEVO TRUFADO 18€**

*Pannetje met rode garnalen, Boletus, jonge knoflook,
gedroogde tomaattruffelei.*

*Pan with red shrimps, porcini mushrooms, young garlic,dried tomato,
truffle egg .*

**BOCATA DE CALAMARES A LA ANDALUZA, PAN BRIOCHE
Y SALSA TÁRTARA 12€**

Andalusische sandwich met inktvis.

Andalusian squid sandwich.

**FOIE MI CUIT HECHO EN CASA, TURRÓN, TIERRA DE ALMENDRAS
Y SUS COSITAS 16€**

Huisgemaakte Foie Mi Cuit , Nougat, gemalen amandelen.

Homemade Foie Mi Cuit, Nougat, Ground Almonds.

CARNES / VLEES / MEAT

PANCETA MARINADA CON SU PIEL CRUJIENTE Y DEMIGLACE DE HOISIN 13,50€

*Gemarineerde spek met krokante vel en demi glacé hoisin saus .
Marinated bacon with crispy skin and demi glacé hoisin sauce.*

CANELONES DE POLLO Y BOLETUS CON SALSA DE FOIE Y TRUFA 13€

*Kip en boletus cannelloni met foie en truffel saus .
Chicken and boletus cannelloni with foie and truffle sauce.*

TACOS MEXICANOS DE COSTILLAR A LA BBQ DE MIEL Y JACK DANIEL'S, PICO DE GALLO, GUACAMOLE Y SALSA DE YOGURT 11€

*Mexicaanse Bbq spareribs Taco's met honing en Jack Daniel's , Pico de Gallo, Guacamole en yoghurtsaus .
Mexican BBQ spare ribs tacos in honey and Jack Daniel's, Pico del Gallo, Guacamole and yogurt sauce .*

HAMBURGUESA DE TERNERA, LECHUGA DE ROBLE, PEPINILLOS HECHOS EN CASA, BBQ DE MIEL Y JACK DANIEL'S, CREMA DE CAMEMBERT Y CEBOLLA CRISPY

*Rundvlees hamburger, eiken sla, huisgemaakte augurk, BBQ honing en Jack Daniel's , Camembert crème,Crispy ui.
Beef burger, oak lettuce, homemade pickle, BBQ honey and Jack Daniel's Camembert cream, Crispy onion 12,50€*

ENTRECOT CON BOLETUS, TOMATES SECOS Y AJOS TIERNOS 20€

*Entrecote met Boletus, gedroogde tomaten en knoflook .
Entree cote with Boletus, dried tomatoes and garlic.*

SOLOMILLO DE TERNERA, SALSA P.X. Y GRATEN DE PATATA 24€

*Rundvlees,P.X. saus, aardappelgratin.
Beef, P.X. sauce, potato gratin .*

POSTRES / NAGERECHTEN / DESSERTS

ARROZ CON LECHE DE COCO Y PIÑA CARMELIZADA AL RON 5€

Rijstpudding met kokos en gekarameliseerde ananas met rum.

Rice pudding with coconut and caramelized pineapple with rum .

TORRIJA CAEAMELIZADA CON HELADO DE TURRÓN 6€

gekarameliseerde wentelteefje met nougat-roomijs.

Caramelized French toast with nougat ice cream .

MILHOJA DE PRALINÉ DE AVELLANAS Y CHOCOLATE 6€

Bladerdeeg met hazelnoot en chocoladepraline.

Puff pastry with hazelnut and chocolate praline .

TARTA DE QUESO AL HORNO Y HELADO DE FRUTOS ROJOS 6€

Cheesecake, rode vruchten ijs.

Cheesecake, red fruit ice cream.

COPA DE SORBETE 6€

Sorbet