

ENTRADAS - VOORGERECHT - ENTRÉE - STARTERS

CARPACCIO DE TERNERA CON ACEITE DE TRUFA.

CARPACCIO VAN RUND MET TRUFFELOLIE..

CARPACCIO DE BOEUF À L'HUILE DE TRUFFE.

BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE OIL.

10€.

TARTAR DE SALMÓN CON MOUSSE DE AGUACATE .

ZALM TARTAAR MET ADVOCADO MOUSSE.

TARTARE DE SOUMOM AVEC MOUSSE D'AVOCAT

SALMON TARTARE WITH AVOCADO.

13€.

VIERAS CON SALSA CHAMPAGNE.

SINT-JAKONSSCHELPEN MET CHAMPAGNESAUS.

SAINT-JACQUES SAUCE CHAMPAGNE.

SCALLOPS WITH CHAMPAGNE SAUCE.

15€.

MELÓN CON JAMÓN ACOMPAÑADO DE SALSA OPORTO.

MELOEN MET IBÉRICO HAM EEN PORTO SAUS.

MELON AU JAMBON IBERIQUE ACCOMPAGNÉ DE SAUS PORTO.

MELON WITH HAM ACCOMPANIED BY PORTO SAUCE.

10€.

COLA DE GAMBÓN CON SALSA DE AJO.

SCAMPI'S MET KNOFLOOKSAUS.

CREVETTES SAUCE À L'AIL .

PRAWN TAIL WITH GARLIC SAUCE .

12.50€.

COLA DE GAMBÓN "THE SAILOR"

SCAMPI'S "THE SAILOR".

CREVETTES "THE SAILOR".

PRAWN "THE SAILOR".

15€.

COLA DE GAMBÓN CON SALSA DIABÓLICA.

SCAMPI'S DUIVELSE SAUS.

CREVETTES DIABOLIQUE .

PRAWN DEVILISH SAUCE.

15€.

FOIE GRAS CON CEBOLLA CONFITADA.

FOIE GRAS MET GEKONFIJTE UIEN.

FOIE GRAX AU OIGNIONS COMFITS.

FOIE GRAS WITH CANDIED OINONS.

9€.

TOMATE CON GAMBITAS.

TOMAAATGARNAAL.

CREVETTE À LA TOMAAT.

TOMATO SCHRIMP.

12€

Pan + Mantequilla

1€

Brood + Boter

1€

CROQUETAS - KROKETTEN - CROQUETTES

CROQUETA DE QUESO.
KAASKROKET.
CROQUETTE AU FROMAGE.
CHEESE CROQUETTE.
8€.



CROQUETA DE GAMBITA
GARNAALKROKET
CROQUETTES DE CREVETTES.
SHRIMP CROQUETTE.
10€



DUO DE CROQUETAS.
DUO KROKETTEN.
DUO DE CROQUETTES.
CROQUETTES DUO.
12€.



TRIO DE CROQUETAS
TRIO VAN KROKETTEN.
TRIO DE CROQUETTES.
TRIO OF CROQUETTES.
15€.



ENSALADA-SALADE-SALAD

ENSALADA CÉSAR.
CAESAR SALADE.
SALADE CESAR.
CAESAR SALAD
13.50€.



ENSALADA DE COLA DE GAMBÓN.
SCAMPIS SALADE.
SALADE DE CREVETTES.
PRAWN SALAD .
12.50€.



ENSALADA DE QUESO DE CABRA.
SALADE MET GEITENKAAS.
SALADE DE CHÈVRE.
GOAT CHEESE SALAD.
15€.



ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO
CON GAMBITAS ACOMPAÑADO DE
UNA VINAGRETA DE ALBAHACA Y
LIMÓN.

SALADE VAN GEROOKTE ZALM MET
GARNALLEN VERGEZELD VAN EEN
VINAIGRETTE VAN BASILICUM EN
CITROEN.

SALADE DE SAUMON FUMÉ AUX
CREVETTES ACCOMPAGNÉE D'UNE
VINAIGRETTE BASILIC ET
CITRON.

SMOKED SALMON SALAD WITH
SHRIMP ACCOMPANIED BY A BASIL
AND LEMON VINAIGRETTE.

18,50€



TOMATE CON GAMBITAS CON
PATATAS FRITAS .
TOMAAAT GARNAAL MET FRIETJES.
CREVETTE À LA TOMAAT AVEC FRITES.
TOMATO SHRIMP WITH FRENCH
FRIES.
20,50€.



(INCLUIDO FRITAS Y SALSA
TARTAR, COCTAIL)

AGUACATE "THE SAILOR" CON
SOJA TEXTURIZADA.

"THE SAILOR" AVOCADO MET
GETEXTUREERDE SOJA.
AVOCAT « THE SAILOR » AU SOJA
TEXTURÉ.

"THE SAILOR" AVOCADO WITH
TEXTURED SOY.

12,50€



ENSALADA DE BOGAVANT (350GR.)
KREEFT BELLE VUE. (350GR.)
HOMARD BELLE VUE. (350GR.)
LOBSTER SALAD (350GR.)
22€.



PESCADOS - VIS - POISSON - FISH

FILETE DE LUBINA CON SALSA DE VINO BLANCO.

ZEEBAARSFILET MET WITTE WIJNSAUS.



FILET DE BAR AVEC SAUCE VIN BLANC.

SEA BASS FILLET WITH WHITE WINE SAUCE.

20€.

BACALAO CON SALSA CHAMPAGNE.

KABELJAUWSHAASJE GEBLUST MET CHAMPAGNE SAUS.

MONRUE ACCOMPAGNÉE DE SAUCE AU CHAMPAGNE.



COD WITH CHAMPAGNE SAUCE.

22,50€.

SALMÓN CON SALSA BEARNESA.

ZALMFILET BEARNAISE.



FILET DE SAUMON BEARNAISE.

SALMON WITH BEARNESA SAUCE.

21€.

GAMBÓN CON SALSA DE AJO.

GAMBA'S GEFLAMBEERD MET KNOFLOOKSAUCE.

GAMBAS FLAMBÉÉS AVEC SAUS À L'AIL.



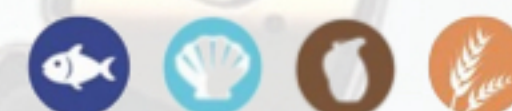
PRAWNS WITH GARLIC SAUCE.

20€.

CACEROLA DE PESCADO GRATINADO AL ESTILO FRANCÉS.

VISPANNETJE.

RAGOÛT DE POISSON GRATINÉ.



SEAFOOD CASSEROLE FRENCH-STYLE GRATIN.

22.50€.

BULLABESA CON BOGAVANTE(350GR)

BOUILLABAISSSE MET KREEFT(350GR.)



BOUILLABAISSSE AVEC HOMARD.(350GR)

BOUILLABAISSSE WITH LOBSTER.(350GR)

30€.

LENGUADO "THE SAILOR"

ZEETONG "THE SAILOR"



SOLE MEUNIERE "THE SAILOR"

SOLE "THE SAILOR"

24€.

GLUTEN FREE SAUCE

THE SAILOR GLUTEN-FREE SAUCE
WITH GREEK YOGURT BASE.



GLUTEN FREE

"ALLE VIS WORDT VERGEZELD VAN
WARME GROENTEN EN FRITJES OF
PUREE OF KROKETTEN.

"TODOS LOS PESCADOS VIENEN
ACOMPAÑADOS CON VERDURAS
CALIENTES Y PATATAS FRITAS O
PURÉ O CROQUETAS"

"ALL FISH ARE ACCOMPANIED WITH
HOT VEGETABLES AND CHIPS OR
PUREE OR CROQUETTES"

CARNES -VLEES -VIANDES - MEATS

TOMAHAWK 2PERS.(1200GR.) CON SALSA A ELEGIR.
COTE À L'OS 2PERS.(1200GR.) MET SAUS AN KEUZE.
COTE À L'OS 2PERS.(1200GR.) AVEC SAUCE AU CHOIX.
TOMAHAWK 2PERS.(1200GR.) WITH SAUCE TO CHOOSE.
60€.

STEAK TARTAR PREPARADO EN MESA.

STEAK TARTAAR BEREID OP TAFEL.

STEAK TARTAAR PRÉPARE SUR LA TABLE.

STEAK TARTARE PREPARED ON TABLE.

22€.

CHÂTEAUBRIAND 2 PERS. 700GR(CORTADO EN MESA).
CHÂTEAUBRIAND 2 PERS. 700GR (OP TAFEL GESNEDEN).
CHÂTEAUBRIAND 2 PERS. 700GR (COUPER SUR LA TABLE).
CHÂTEAUBRIAND 2 PERS. 700GR (CUT ON TABLE).

70€.

FILETE DE POLLO CON SALSA DE MANGO.

KIPFILET MET MANGO SAUS.

FILET DE POULET SAUCE MANGUE.

CHICKEN FILLET WITH MANGO SAUCE.

20€.

MAGRET DE PATO CON SALSA DE TRUFA.

EENDENBORTS MET SAUS TRUFFELSAUS.

MAGRET DE CANARD À LA SAUCE AUX TRUFFES.

DUCK MAGRET WITH TRUFFE SAUCE.

27€.

SOLOMILLO DE TERNERA ROSSIMI CON FOIE GRAS.

ROSSINI OSSENHAAS MET FOIE GRAS.

FILET DE BOEUF ROSSINI AU FOIE GRAS.

ROSSINI BEEF TENDERLOIN WITH FOIE GRAS.

30€.

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA ROQUEFORT.

OSSENHAAS MET SAUS ROQUEFORT.

FILET DE BOEUF AVEC SAUCE ROQUEFORT.

BEEF STEAK WITH SAUCE ROQUEFORT.

29€.

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA STROGGANOF.

OSSENHAAS MET SAUS STROGANOFF.

FILET DE BOEUF AVEC SAUCE STROGANOFF.

BEEF STEAK WITH SAUCE STROGANOFF.

28€.

SALSA A ELEGIR: CHAMPIÑÓN -
PIMIENTA - PORTO -
STROGGANOF - ROQUEFORT -
TRUFA

***SUPLEMENTO DE SALSA O**
PATATAS FRITAS 3€*

EXTRA SAUCE OR FRIES 3€

GLUTEN FREE SAUCE

HOMEMADE PUTTANESCA SAUCE MADE WITH
NATURAL TOMATO.



GLUTEN FREE

"AL HET VLEES WORDT VERGEZELD VAN
WARME GROENTEN EN FRITJES OF
PUREE OF KROKETTEN."

"TODOS LAS CARNES VIENEN
ACOMPAÑADOS CON VERDURAS
CALIENTES Y PATATAS FRITAS O
CROQUETAS O PURÉ. "

"ALL MEAT IS ACCOMPANIED WITH HOT
VEGETABLES AND CHIPS OR PUREE OR
CROQUETTES."

MENÚ INFANTIL - CHILDREN'S MENU

NUGGETS DE POLLO 8€
PALITOS DE PESCADO 8€
FILETE DE POLLO 9€
KINDER STEAK 150GR 12

“TODOS LOS PLATOS INCLUYEN: PATATAS FRITAS, COMPOTA DE MANZANA Y POSTRE”

“INCLUYES: FRÍES, APPELSAUCE AND DESSERT”

POSTRE - DESSERT

SABAYONE PREPARADO EN MESA 8€
MOULLEUX (8 MIN) 6€
PROFITEROL 5€
FRESA ROMANOFF 7€
APPELTAART (15 MIN) 6€
TIRAMISÚ 6€
TIRAMISU MANGO 6,50
CAFÉ GLACE 7€

HELADOS - ICE CREAM

COPA DAMA BLANCA 6,50€
COPA BRASILEÑA 5,50€
COPA ADVOCAT 5,50€
COPA VAINILLA 5€
COPA DE FRESA 7€

ENTRADAS -VOORGERECHT - ENTRÉE - STARTERS

ENSALADA DE MAGREAD DE PATO CON MANZANA Y NUECES AL ESTILO SAILOR .

EENDENBORSTSLADE MET APPEL EN WALNOTEN SAILOR STYLE.

SALADE DE MAGRET DE CANARD AUX POMME ET AUX NOIX STYLE DE SAILOR:

DUCK MAGRET SALAD WITH APPLE AND WALNUTS.STYLE OF SAILOR.



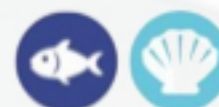
20€.

SOPA DE PESCADO.

VISSEOP .

POTAGE DE POISSON.

SOUP OF FISH.



13€.

TOMATE MOZZARELA.

MOZZARELLA TOMAAT.

TOMATE MOZZARELLA.

MOZZARELLA TOMATO.



8€.

COCKTAIL DE COLA DE GAMBÓN.

S'CAMPI COCKTAIL.

COCKTAIL DE CREVETTES.

SHRIMP COCKTAIL.



10€.

PRINCIPALES - HOOFDGERECHT - PLAT PRINCIPAL - MAIN DISH

BOGAVANTE (350GR) ACOMPAÑADO DE VERDURAS A LA PLANCHA Y SALSA CREVETTE.

KREEFT (350GR) VERGEZELD VAN GEGRILDE GROENTEN EN CREVETTESAUS.

HOMARD (350GR) ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE CREVETTE.

LOBSTER (350GR) ACCOMPANIED BY GRILLED VEGETABLES AND CREVETTE SAUCE.



25€.

MEDALLONES DE CORDERO CON SALSA DE OPORTO .

LAMSKROONTJE MET PORTO SAUCE.

COURONNE D'AGNEU AVEC SAUCE PORTO.

LAMB MEDALLIONS WITH PORT SAUCE.



35€.

RAYA CON SALSA DÉ ALCAPARRAS.

ROGGEVLEUGEL MET KAPPERTJESSAUS.

RAIE SAUCE AUX CÂPRES.

STINGRAY WITH CAPER SAUCE.



20€.

 +UNA UNIDAD DE OSTRA DE DENOMINACIÓN

GALLEGA NATURAL CON VINAGRETA DÉ ALBAHACA 3€. //

+UNA OSTRA GRATINADA AL ESTILO "THE SAILOR" 3,50€.

+SEIS UNIDADES DE OSTRAS DE DENOMINACIÓN GALLEGA

NATURAL CON VINAGRETA DÉ ALBAHACA 15€. //

+SEIS UNIDADES DE OSTRAS GRATINADAS AL ESTILO "THE

SAILOR" 18€.

+NUEVE UNIDADES DE OSTRAS DE DENOMINACIÓN

GALLEGA NATURAL CON VINAGRETA DÉ ALBAHACA 22€. //

+NUEVE UNIDADES DE OSTRAS GRATINADAS AL ESTILO

"THE SAILOR" 25€.

 +EÉN STUK NATUURLIJKE GALICISCHE OESTER MET
BASILICUMVINAIGRETTE 3€. //

+EÉN OESTERGRATIN "THE

SAILOR"-STIJL 3,50€.

+ZES STUKS NATUURLIJKE GALICISCHE OESTERS MET

BASILICUMVINAIGRETTE 15€. //

+ZES STUKS OESTERS

GEGRATINEERD IN "THE SAILOR"-STIJL 18€.

+NEGEN STUK NATUURLIJKE GALICISCHE OESTERS MET

BASILICUMVINAIGRETTE 22€. //

+NEGEN STUK OESTERS

GEGRATINEERD IN "THE SAILOR"-STIJL 25€.



+UNE UNITÉ D'HUÎTRE NATURELLE DE GALICE AVEC
VINAIGRETTE AU BASILIC 3€. //

+UN GRATIN D'HUÎTRES

FAÇON "THE SAILOR" 3,50€.

+SIX UNITÉS D'HUÎTRES NATURELLES DE GALICE AVEC

VINAIGRETTE AU BASILIC 15€. //

+SIX PARTS DE GRATIN

D'HUÎTRES FAÇON "THE SAILOR" 18€.

+NEUF UNITÉS D'HUÎTRES NATURELLES DE GALICE AVEC

VINAIGRETTE AU BASILIC 22€. //

+NEUF UNITÉS DE

GRATIN D'HUÎTRES FAÇON "THE SAILOR" 25€.



+ONE UNIT OF NATURAL GALICIAN OYSTER WITH
BASIL VINAIGRETTE 3€. //

+ONE OYSTER GRATIN "THE

SAILOR" STYLE 3,50€.

+SIX UNITS OF NATURAL GALICIAN OYSTERS WITH BASIL

VINAIGRETTE 15€. //

+SIX UNITS OF "THE SAILOR" STYLE

OYSTERS GRATIN 18€.

+NINE UNITS OF NATURAL GALICIAN OYSTERS WITH BASIL

VINAIGRETTE 22€. //

+NINE UNITS OF "THE SAILOR"

STYLE OYSTERS GRATIN 25€.

REFRESCOS - DRINKS

COCA - COLA // COCA - COLA ZERO // FANTA // SPRITE // NESTEA .
2,40€

FEVERTREE. 2,50€

ZUMOS DE MANZANA O NARANJA (MINUTE MAID). 2€

APPELTISER. 2,30€

AGUA SIN GAS 50 CL. 3€

AGUA CON GAS 50 CL. 3€

CERVEZAS - BEER

CARLSBERG 30CL. 2,50€ // 50 CL. 3,50€

STRELLA DAMM 0,0. 2,50€

TURIA. 2,50€

GRIMBERGEN. 2,90€

DUVEL. 3,50€

CAFÉS - COFFEE

SOLO. 1,40€

CORTADO. 1,60€

AMERICANO. 2€

CAFÉ CON LECHE. 2,20€

CARAJILLO. 2,50€

CAPUCCINO LECHE. 2,50€

CAPUCCINO NATA. 2,80€

LATTE MACHIATO. 2,50€

“CAFÉS ESPECIALES”

IRISHKOFFIE, BAILEYSKOFFIE, FRENCHKOFFIE, ITALIANKOFFIE. 7,50€

TEA OF LIFE

**MANZANILLA - TÉ NEGRO - TÉ POLEO - TÉ ROJO- TÉ VERDE - FRUTOS
DEL PACÍFICO - ROOIBOS CON VAINILLA - FRUTOS DEL BOSQUE -
HIBISCO**

2€

LICORES

APERITIVO "THE SAILOR" . 6€

HUGO. 7,50€

NEGRONI. 7.50€

APEROL SPLITZ. 7,50€

PICÓN VINO BLANCO. 6,50€

RICARD. 4,50€

PORTO ROJO O BLANCO. 3,50€

PINEAU DES CHARANTES . 4€

CAMPARI PUUR . 5€

CAMPARI NARANJA. 6,50€

TINTO DE VERANO. 5,50€

SANGRIA ROJA O BLANCA. 8€

PÍSANG NARANJA. 6€

PASSOA ORANGE. 6,50€

MARTINI ROJO O BLANCO. 5€

BAILEYS. 5,50€

COINTREAU. 5€

LIMONCELLO. 3,50€

LICOR 43. 5€

ORUJO DE HIERBAS. 3€

AMARETTO. 5€

JACK DANIELS. 5.50€

J&B. 5€

CHIVAS. 6,50€

CARDHU. 8€

ANÍS MARIE BRIZARD. 4,50€

BRANDI MAGNO. 4,50€

BRANDI CARLOS I . 6€

BRANDI DUQUE DE ALBA. 6,50€

MOJITO SIN ALCOHOL. 5€

MOJITO. 6,50€

COMBINADOS

CACIQUE // BACARDI. 8€

J&B // JACK DANIELS // BOMBAY // HAVANA 3 AÑOS // SMIRMOFF //

ABSOLUT. 8€

PUERTO DE INDIAS // TANQUERAY // HENDRICKS. 9€