



TAPAS

GALICIAN SPECIALTIES

TORTILLA de BETANZOS V	8.9	PEMENTOS de PADRON Vg	8.2
Aardappel omelette heel zacht en smeuig gebakken.		Gefrituurde groene peppers "Uns pican outros non".	
ENSALADILLA CLASICA	10	PULPO a FEIRA	15
Typisch aardappel, eieren en tonijnsalade afgetop met ansjovis.		Aardappel mousseline en octopus met pimenton.	
ZAMBURIÑAS a PLANCHA	14	CHOURIZO o INFERNO	9.5
In schelp gebakken coquilles met koraal en knoflook-citroen olie		Chorizo worst om zelf op vuur te bakken, Lume!	
CHURRASCO e CHIMI	13	XOUBIÑAS	9
Langzaam gegaarde shortribs met de chimichurri van Fran's moeder.		In sofrito gestoofde sardinetjes vanuit Galicia	

WEEK SPECIALS

ONS KRIJTBORD WISSEL REGELMATIG, DUS NEEM EEN KIKJE

SPANISH CLASSICS

PAN CON ALIOLI V	5	PAN TUMACA Vg	6
Brood met alioli en olijven "chupadados"		Toastjes van zuurdesem brood met verse tomaat en knoflook	
TABLA de PINTXOS Vm	13	PATA NEGRA	18 / 30
2 Baskische pintxos. Geroosterd broodjes met wisselend beleg.		Pata Negra ham handgesneden. De caviaar van Spanje	
GAMBAS al AJILLO	10	CARRILLERA IBERICA	14
Gambas in knoflook-chilli olie gebakken geserveerd met brood.		Brioche van gestoofde varkenswangen en wat guacamole.	
CROQUETAS Vm	8	PATATAS BRAVIOLI V	8
Croquetas van draadjesvlees of boletus paddenstoelen. 4st		Patatas bravas met allioli bosuien en crocante uitjes.	

PAELLAS

ONZE SPECIALITEIT! (Prijzen zijn per persoon, min 2p)

ARROZ NEGRO Zwarte paella gemaakt met huisgemaakte gamba bouillon, inkt en gambas.	20.5	
ARROZ de PULPO Zwarte paella met octopus en kleine coquilles in saus. Onze "signature dish"	22.5	
EL 50/50 Voor diegene dat twijfel over de bovenste 2, maken we de beste van allebei.	22.5	
PAELLA DE ENTRECOTE DE RUBIA GALEGA Paella met gebakken entrecote van rubia rund 500GR	29.5	
PAELLA DE BOSQUE Vegetarische paella gemaakt met paddenstoelen en groene asperges.	19	Vg

TWIJFEL JE NOG?

Laat je verrassen door onze keuken met een menu van appetizer en twee rondes van onze signature gerechtjes. Inclusief dessert.

€39.- p.p. Minimaal 2 personen

POSTRES

PASTEL de NATA 2.0 Twist van de Portugees gebak vanuit Lisabon. Met huisgemaakte kaneelijs	7	TETILLA CHEESECAKE Cheesecake gemaakt met galicisch tetilla kaas. Zoet en "cheesy"	8.5
TARTA de SANTIAGO Citroen/amandel taart typisch van Santiago de Compostela.	8	CHURROS Klassieker geserveerd met chocolade mousse.	8
MOES TARTELETTE Tartelette van Moes met koekbodem en fruitvulling. Verschillende smaken.	7.4	QUEIXOS (KAAS) Kaasplank met 3 verschillende Spaans en Galicish kazen.	13.5