



MIRLO

LA CALETA



## TAPAS FROIDES | koude tapas

Jamón ibérico avec pain grillé aux olives Kalamata  	24
<i>Jamón ibérico met geroosterd Kalamata-olijvenbrood</i>	
Tartare de thon avec mayonnaise sriracha et chips de crevettes croustillantes       	15
<i>Tonijntartaar met sriracha-mayonaise en krokante garnalenchips</i>	
Ceviche de poisson blanc mariné dans un jus de fruit de la passion 	16
<i>Ceviche van witvis gemarineerd in passievruchtensap</i>	
Sélection de fromages canariens avec marmelade 	15
<i>Selectie van Canarische kazen met marmelade</i>	
Burrata farcie au pesto rouge 	14
<i>Burrata gevuld met rode pesto</i>	
Sashimi de thon et saumon avec sauce ponzu   	18
<i>Sashimi van tonijn en zalm met ponzu-saus</i>	
Carpaccio de poulpe avec crème d'orange et fenouil 	15
<i>Carpaccio van octopus met sinaasappelroom en venkel</i>	
Tartare de bœuf sur pain grillé aux olives Kalamata   	16
<i>Rundertartaar op geroosterd Kalamata-olijvenbrood</i>	
Vitello tonnato (tranches de veau froid avec sauce au thon et câpres)   	15
<i>Vitello tonnato (koud kalfsvlees met tonijn-kappertjessaus)</i>	
Ceviche de cœur de palmier avec crudités de légumes, mariné dans un jus de fruit de la passion  VEGAN	13
<i>Ceviche van palmhart met groentecrudités, gemarineerd in passievruchtensap.</i>	
Bruschetta avec pain aux olives Kalamata et pesto rouge  VEGAN 	10
<i>Bruschetta met Kalamata-olijvenbrood en rode pesto</i>	

## TAPAS CHAUDES | warme tapas

Croquettes de fruits de mer avec mayonnaise sélectionnée (4 pièces)       	10
<i>Zeevruchtenkroketten met geselecteerde mayonaise (4 stuks)</i>	
Croquettes de viande avec mayonnaise sélectionnée (4 pièces)         	10
<i>Vleeskroketten met geselecteerde mayonaise (4 stuks)</i>	
Fromage de chèvre en tempura avec marmelade de poivrons rôtis et jalapeños      	12
<i>Geitenkaas in tempura met marmelade van geroosterde paprika en jalapeños.</i>	
Pommes de terre canariennes "Papas Arrugadas" avec sauces mojo  VEGAN	8.5
<i>Canarische aardappelen "Papas Arrugadas" met mojo-sauzen</i>	
Notre version des "Patatas Bravas" 	8.5
<i>Onze versie van "Patatas Bravas"</i>	
Crevettes croustillantes avec mayonnaise au fruit de la passion       	13
<i>Krokante garnalen met passievruchtenmayonaise</i>	
Coquilles Saint-Jacques avec sauce mojo verte  	12
<i>Krokante garnalen met passievruchtenmayonaise (2 stuks)</i>	
Bao buns farcis de viande effilochée, aioli rouge et oignons marinés     	12
<i>Bao-broodjes gevuld met draadjsvlees, rode aioli en ingelegde ui.</i>	

## SALADES | salades

Salade César      	14
mélange de salades avec poulet mariné au mojo rouge, fromage râpé et croûtons <i>Caesar salade: gemengde sla met kip gemarineerd in rode mojo, kaasvlokken en croutons</i>	
Salade de la mer   	14
mélange de salades avec saumon mariné et crème de fromage frais <i>Zee salade: gemengde sla met gemarineerde zalm en frisse kaascrème.</i>	
Salade au fromage   	13
mélange de salades avec fromage de chèvre, poires et noix <i>Kaassalade: gemengde sla met geitenkaasrol, peren en walnoten.</i>	
Salade méditerranéenne  VEGAN 	10
mélange de salades avec tomates cerises, olives, fenouil et oignons caramélisés <i>Mediterrane salade: gemengde sla met cherrytomaten, olijven, venkel en gekarameliseerde ui.</i>	

# PAELLAS

Paella de riz noir avec saumon, crevettes et une touche d'aioli 	44 € (2 pax)
<i>Zwarte rijst paella met zalm, garnalen en een vleugje aioli</i>	
Paella au porc ibérique secreto et légumes de saison 	46 € (2 pax)
<i>Paella met Iberico-varkensvlees secreto en seizoensgroenten</i>	
Paella de la mer avec moules, poisson blanc et un délicat bouillon de fruits de mer 	44 € (2 pax)
<i>Zeevruchten paella met mosselen, witvis en een verfijnde zeevruchtenbouillon</i>	

## PLATS PRINCIPAUX DE VIANDE | hoofdgerechten vlees

Filet de bœuf avec légumes rôtis et sauce demi-glace à la moutarde 	27
<i>Ossenhaas met geroosterde groenten en demi-glace mosterdsaus.</i>	
Jarret de porc mijoté avec sauce demi-glace et purée de pommes de terre 	22
<i>Langzaam gegaarde varkensschenkel met demi-glace saus en aardappelpuree.</i>	
Burger de bœuf avec salade, oignons caramélisés, cheddar et mayonnaise à la moutarde. Servi avec frites maison 	18
<i>Rundvleesburger met sla, gekarameliseerde ui, cheddar en mosterdmayonaise. Geserveerd met huisgemaakte friet</i>	
Poulet enroulé dans du lard, farci de fromage fumé, servi sur une purée de pommes de terre avec sauce à la bière brune 	22
<i>Kip gewikkeld in spek, gevuld met gerookte kaas, geserveerd op aardappelpuree met donkere biersaus</i>	
Magret de canard sur un lit d'asperges avec sauce aux cerises 	25
<i>Eendenborst op een bedje van asperges met kersensaus</i>	
Entrecôte de bœuf avec sauce aux champignons et pommes de terre sautées à la truffe 	23
<i>Entrecote van rundvlees met champignonsaus en truffelaardappelen</i>	

## PLATS PRINCIPAUX DE POISSON | hoofdgerechten vis

Tataki de thon avec purée d'edamame marinés et chips de courgettes 	23
<i>Tonijn tataki met ingelegde edamamepuree en courgettechips</i>	
Filet de saumon avec nouilles de riz et légumes dans une sauce à base de soja et de tahini 	22
<i>Zalmfilet met rijstnoedels en groenten in een saus op basis van soja en tahini</i>	
Friture de poulpe et crevettes avec pommes de terre et mayonnaise épicée 	26
<i>Gefrituurde octopus en garnalen met aardappelen en pittige mayonaise</i>	
Poisson blanc style "encebollado" (sauce aux poivrons, oignons et pommes de terre) 	24
<i>Witvis in "encebollado"-stijl (saus met paprika, uien en aardappelen)</i>	
Soupe de poisson et fruits de mer 	18
<i>Vis- en zeevruchtensoep</i>	

## PLATS PRINCIPAUX VEGAN | vegan hoofdgerechten

Seitan sauté avec pommes de terre et champignons dans une sauce orientale 	16
<i>Gebakken seitan met aardappelen en champignons in een oosterse saus</i>	
Beyond Burger avec salade, tomate fraîche, oignons caramélisés et sauce à base de tomate, moutarde et agave. Servi avec frites maison 	17
<i>Beyond Burger met sla, verse tomaat, gekarameliseerde ui en een saus op basis van tomaat, mosterd en agave. Geserveerd met huisgemaakte friet</i>	
Nouilles de riz avec légumes sautés dans une sauce légèrement épicée à base de soja et de tahini 	15
<i>Rijstnoedels met gebakken groenten in een licht pittige saus op basis van soja en tahini</i>	

## GUARNIZIONI | bijgerechten

Pain et beurre 	2	Frites 	4.5	Légumes sautés 	4.5
<i>Brood en boter</i>		<i>Frieten</i>		<i>Gebakken groenten</i>	
Sauces mojo 	1.5	Pommes de terre sautées à la truffe 	4.5	Salade mixte avec vinaigrette 	4.5
<i>Mojo-sauzen</i>		<i>Truffelaardappelen</i>		<i>Gemengde salade met dressing</i>	
Pommes de terre canariennes "Papas Arrugadas" 	4.5	Purée de pommes de terre 	4.5		
<i>Canarische aardappelen "Papas Arrugadas"</i>		<i>Aardappelpuree</i>			

### IMPORTANT / BELANGRIJK:

Si vous avez des allergies ou suivez un régime particulier, veuillez nous en informer.  
*Als u allergieën heeft of een speciaal dieet volgt, laat het ons dan alstublieft weten..*



# MIRLO



LA CALETA



## DESSERTS

7.5

Crème au chocolat et noisettes  **VEGAN**    
avec coulis de fruits rouges et vermouth blanc

*Chocolade- en hazelnootcrème met rode vruchten coulis en witte vermout*

Crème cheesecake    

sirop de fruit de la passion et crumble aux amandes

*Cheesecake crème, passievruchtensiroop en amandelcrumble.*

Notre version de la tarte aux pommes caramélisées  
avec glace à la vanille  **VEGAN OPTION**   

*Onze versie van gekaramelliseerde appeltaart met vanille-ijs.*

Tartare de fruits tropicaux avec mousse de mangue  **VEGAN**

*Tropische fruit tartaar met mangoschuim.*

Petite sélection de fromages canariens 

*Een kleine selectie van Canarische kazen.*

IMPORTANT / **BELANGRIJK:**

Si vous avez des allergies ou suivez un régime particulier, veuillez nous en informer. // *Als u allergieën heeft of een speciaal dieet volgt, laat het ons dan alstublieft weten.*



# SUGGESTION POUR CONCLURE

## Suggesties om af te sluiten

Savourez une sélection spéciale de boissons pour terminer votre soirée.

*Geniet van een speciale selectie dranken om uw avond af te sluiten.*

### WHISKY

---

Talisker 10 ans / <i>jaar</i>	12
Macallan 12 ans / <i>jaar</i>	17
Lagavulin 16 ans / <i>jaar</i>	20

### RUM

---

Matusalem 15 ans / <i>jaar</i>	9
Guajiro Tejina	10
Mount Gay XO	15

### BRANDY

---

Grappa Riserva	8
Courvoisier VSOP	12
Torres 20 ans / <i>jaar</i>	15
Rémy Martin XO	35

### VINS DOUX

#### *Dessertwijnen*

---

Copa Moscatel	6
Copa Tokaji	9

Suivez-nous sur  
*// Volg ons op:*



📷 mirlolacaleta 📌 Mirlo La Caleta