

Want some bread to start?

HOMEMADE FOCACCIA (AIOLI) € 7

Sharing starters

NACHOS (V) € 16

Zongedroogde tomaat - feta

PULPO € 22

Escabeche paprika - aioli - quinoa

HAMACHI* € 24

Leche de tigre - jalapeño

PASTRAMI € 22

Tostada - aioli - pico de gallo

TACO KRAB*(4ST) € 28

Chipotlé - Avocado

WATERMELOEN (V) € 20

Ceviche yoghurt - avocado - sesam bonito

EMPANADA (2ST) (V) € 20

Champignon - molé - duindoornbes - habanero

TARTACO (2ST) € 22

Tartaar van rund - flota's - feta - zwarte look

MAKREEL* € 24

Kokos - fideuà - avocado

KROKET (6ST) € 24

Pulled pork - molé

COQUILLES (2ST) € 22

Bisque beurre blanc - buñuelos - bloemkool

MAITAKE (V) € 20

Champignon - zwarte bonen - limoen - puree - dashi

* Deze gerechten worden aangeraden met kaviaar.
(v) = vegetarisch gerecht

CAVIAR IMPERIAL HERITAGE
"CONNOISSEURS" € 75

For the little ones

CRISPY FISH € 23

Appelmoes of sla - frietjes

CRISPY CHICKEN € 23

Appelmoes of sla - frietjes

PLEASE ORDER A MINIMUM
OF 1 COURSE PER PERSON

Sharing Mains

Sides are not included in the main dishes and have to be ordered separately.

Groups of 6 or more, please do not order more than 4 different mains.

PESCADO (2 PERSONEN)*	€ 76
<i>Black cod - Avocado - pozole - machumi verde</i>	
GAMBA'S (4ST)*	€ 40
<i>Mango - koriander - parelcouscous</i>	
HOLSTEIN	€ 56
<i>Dark red - Frisona (400gr) - chimi churri</i>	
TACO CHIPIRONES	€ 36
<i>Inktvis in tempura - salsa verde - aji amarillo - sesam bonito</i>	
TACO EL PASTOR	€ 36
<i>Traag gegaard varkensvlees - pico de gallo - kerrie - ananas</i>	
TACO BEEF	€ 36
<i>Traag gegaard rundsvlees - barbacoa - feta - mosterdzaad</i>	
TACO POLLO	€ 36
<i>Pulled chicken - molé - harissa - poblano - amandel</i>	
TACO VEGGIE (V)	€ 32
<i>Bataat - jalapeño - ajo blanco - feta</i>	

* Deze gerechten worden aangeraden met kaviaar.

(v) = vegetarisch gerecht

Something on the side?

MAÏS SALADE	
<i>Rode bonen / paprika / chipotlé</i>	€ 6
ZOETE AARDAPPEL FRIETEN	
<i>Jalapeño</i>	€ 6
MEXICAANSE RIJST (PIKANT)	€ 10
CHAMPIGNON DASHI	
<i>Verskillende gebakken champignons - Dashi</i>	€ 9
AVOCADO	
<i>Salsa macha / espuma padron pepers</i>	€ 7
PEPPER TASTING	
<i>Spicy peppers / chipotlé / salsa</i>	€ 8
CAVIAR - IMPERIAL HERITAGE (30GR)	€ 75

CHEF'S CHOICE
Full dining experience - Tapas to share, taco table, dessert

€ 82

CHEF'S EXCLUSIVE
Full dining experience with a exclusive touch, only tapas

€ 145

The chef's formula is only available for the whole table

