

TAPAS TO SHARE

Want some bread to start?

HOMEMADE FOCACCIA (aioli) € 7

OESTER CEVICHE (3st) € 15
Appel-komkommer ceviche

NACHO'S (veggie) € 13
Guacamole

PADRON PEPPERS (veggie) € 12
Soja - gerookte amandelen - zure room - granaatappel

VEGGIE RIBS € 14
Mais - chipotle BBQ

POLLO LOCO € 16
Kip - harissa - crumble van pinda

ESCABECHE PULPO € 16
Pulpo (octopus) - paprika morita - ingelegde bloemkool - aioli

MOSSELEN SALSA VERDE € 19
Mezcal - salsa verde - fregola

TOSTADA ONGLET € 19
Kort gebakken onglet - portobello - avocado - chipotle ponzu

ESPADILHA € 18
Sprotjes in tempura - citroen - aioli

KROKETJES IBERICO € 18
Chipotle

FOCACCIA RUBIA GALEGA € 20
Gerijpt rundsvlees - morita-olie - ingelegde jalapeño - pico de gallo

GAMBERO ROSSO € 25
*Carpaccio van wilde rode gamba - kokos - harissa-olie
+ suppl. caviar €28*

Food for the little ones

CRISPY CHICKEN € 18
Appelmoes of slaatje - zoete aardappelfrietjes



If you don't like tacos,
I'm nacho type.

MAINS: TACO'S

TACO VEGGIE € 30
Bloemkool - granaatappel - chipotle - crumble van parmezaan

TACO BEEF € 31
Salsa macha - feta - rode kool

TACO KRAB € 42
*Mango - crumble van sesam en bonito - avocado
+ suppl. caviar €28*

TACO EL PASTOR € 31
Traag gegaard buikspek - ananas - pico de gallo

TACO HOLSTEINER (DUNNE LENDE) € 38
Eloté - padron peppers - molé

MAINS: SPECIALS

PESCADO (2 personen) € 82
*Lijngevangen zeebaarsfilet - sauce vierge - venkelsalade
burrata - groene asperge
+ suppl. caviar €28*

HOLSTEINER (DUNNE LENDE) € 46
Chimichurri - Mexicaanse rijst

WAGYU A5 € 125
Chef's garnish - triple cooked fries

SIDES

RODE KOOLSLA € 3

AVOCADO PICO DE GALLO € 6

ZOETE AARDAPPELFRIETJES € 6

MAÏS € 6

PEPPER TASTING € 6
3 soorten pepers - chipotle - homemade salsa

CAVIAR € 28/10g - € 65/30g
Impérial Héritage 'Foudroyante'

