

BLANCO

FOOD, LOVE & BLANCO

Chef David en creatieveling Céline delen hun liefde voor lekker eten, reizen en hun kids Marcel en Rachelle. David heeft jarenlange horeca-ervaring als head chef, Céline runt een creative agency. Samen met hun enthousiaste team combineren ze hun skills tot een restaurantconcept met een "holiday vibe".

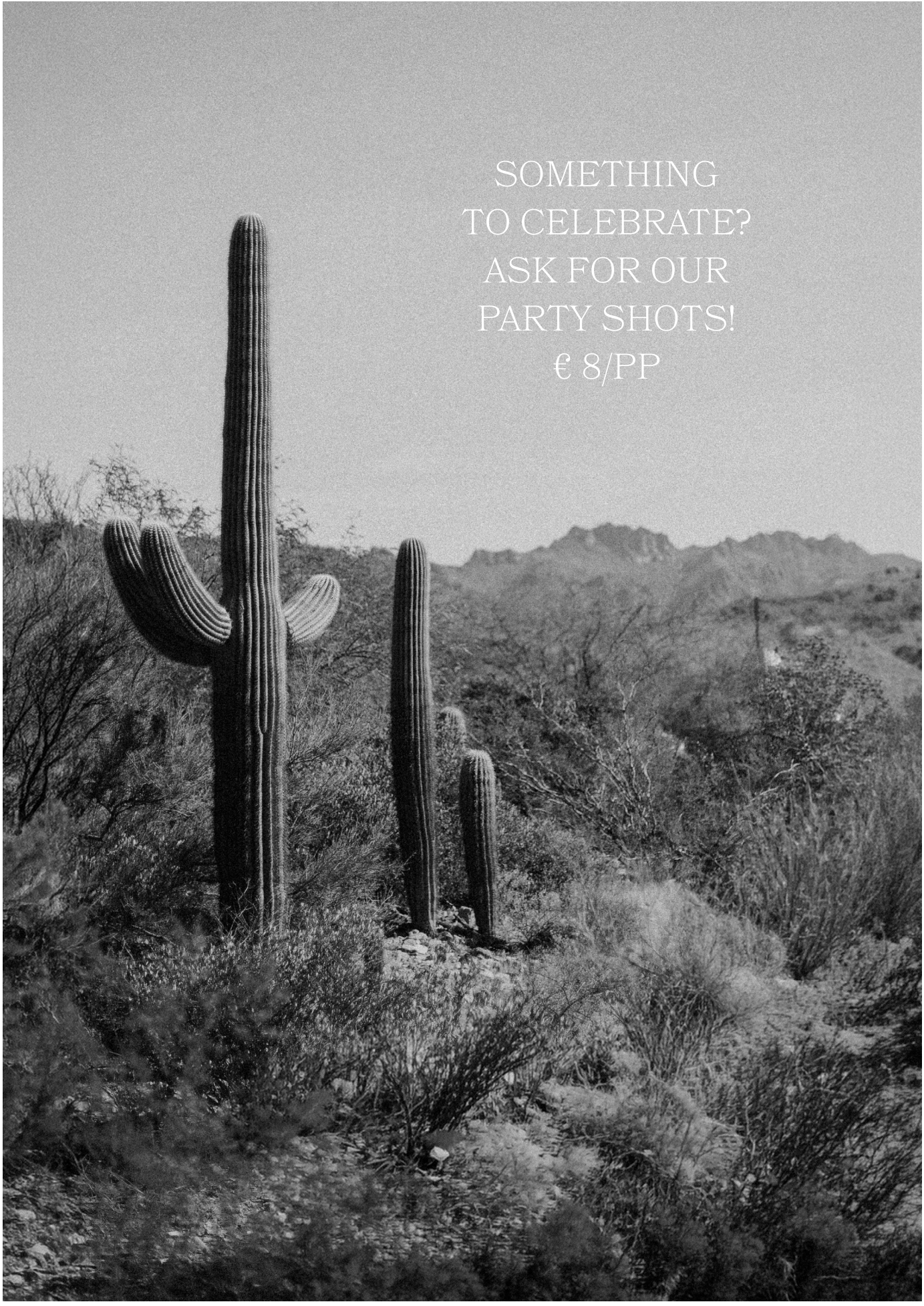
De sfeer is relaxed, het eten puur en het interieur highly Instagrammable. Kortom, alles wat David en Céline zelf van een restaurant verwachten. Share your experience @blancoknokke.

¡Hola Blanco!

WHO NEEDS
A HOLIDAY,
WHEN YOU
CAN DINE
AT BLANCO?

FOR PARTIES OF 5 GUESTS OR MORE, WE KINDLY SERVE OUR MENUS ONLY.

TO KEEP THE BLANCO EXPERIENCE FLOWING:
TABLES RESERVED AT 6:00 PM ARE AVAILABLE UNTIL 8:30 PM,
AND TABLES RESERVED AT 6:30 PM UNTIL 9:00 PM.



SOMETHING
TO CELEBRATE?
ASK FOR OUR
PARTY SHOTS!
€ 8/PP

APERIO BITES

BROOD (v)	<i>Bake of the day</i>	€ 7
OESTER (1ST)	<i>Granité - herbas de la dunas</i>	€ 5
KROKETJES (4ST)	<i>Pulled pork - molé</i>	€ 16
CECINA	<i>Spaanse runderham</i>	€ 14
NACHOS GUACAMOLE (v)		€ 9

SHARING STARTERS

Onze eigen 'no-nacho'-regel: kies per persoon minimum een starter én een hoofdgerecht, zo houden we de fiesta aan tafel én in de keuken.

KRAB BERGAMOT*	<i>Ceviche bergamot – komkommer – Chipotle – Koolrabi</i>	€ 35
GAMBERO ROSSO*	<i>Ceviche - kokos - furikake - jalapeño</i>	€ 35
WATERMELOEN (v)	<i>Ceviche yoghurt - avocado</i>	€ 22
TOSTADA TONIJN (2ST)	<i>Tostada - caesardressing otoro tonijn - salsa macha</i>	€ 26
TAMALÉ LANGOUSTINE (4ST)	<i>Pozole – basilicum - ingelegde tomaat</i>	€ 30
TARTAAR / BRIOCHE*	<i>Pastrami - mole - ingelegde jalapeño</i>	€ 26
MILLEFEUILLE RODE BIET	<i>Soja bb - boekweit - rode biet - Chipotle</i>	€ 24

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

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.

RIB EYE

Mole - girolles

€ 60

TARBOT*
(2 PERSONEN)

*Sauce vierge - citroen
kappertjes - chips*

€ 80

TACO EL PASTOR

*Traag gegaard varkensvlees
pico de gallo - kerrie - ananas*

€ 42

TACO BEEF

*Barbacoa - bataat -
mosterdzaad*

€ 42

TACO VEGGIE (v)

*Aubergine - feta - granaatappel -
baba ganoush*

€ 36

SIDE DISHES (v)

XNIPEC (PIKANT)

Mexicaanse salsa van tomaat

€ 7

MAÏS SALADE

Rode bonen - paprika - chipotle

€ 8

MEXICAN
FRIED RICE

Jalapeno - soja - gember

€ 10

MILLION LAYERS
POTATOES (4ST)

*Chipotle - ajuin -
Oud Brugge kaas*

€ 8

BURRATA

Gazpacho - jalapeño

€ 14

GUACAMOLE

€ 9

CAVIAR
IMPERIAL HERITAGE (30GR)

€ 75

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

CAN'T CHOOSE ?

The chef's formula are only available for the entire table.

CHEF'S CHOICE

€ 89/PP

*Full experience,
tapas to share - taco table
dessert*

CHEF'S EXCLUSIVE

€ 150/PP

*Exclusive culinary experience,
all tapas style & dessert*

Something for the little ones:



MENÚ CHAVITOS

€ 35

NACHOS GUACAMOLE

CRISPY CHICKEN

Appelmoes of slaatje - frietjes

OF

CRISPY FISH

VANILLE IJSJE

Met smarties

LAST CALL: 23U30
CLOSING: 00U00

WIFI: BLANCO KNOKKE
PASSWORD: BLANCOKNOKKE