

Want some bread to start?

HOMEMADE FOCACCIA (AIOLI) € 7

CAVIAR € 60

Imperial Heritage - Connoisseurs (30gr)

* Deze gerechten worden aangeraden met kaviaar.



TAPAS TO SHARE

CEVICHE KOOLRABI € 20

Komkommer & granny-smith - jalapeño - avocado

PAN CON TOMATE 'ENIGMA' (2ST) € 18

Crystal bread - enigma ham - tomatensalsa

NACHOS € 16

Chili con carne - crème de lima

CEVICHE MAKREEL* € 22

Ceviche aji amarillo - mais

GAMBERO ROSSO* € 25

Carpaccio van wilde rode gamba - kokos - olie van harissa

TACO KRAB (4ST.) € 28

Hard shell taco krab - chipotle (koud geserveerd)

OESTER "GRANITÉ" (2ST)* € 10

Granité appel & komkommer

OESTER "DASHI" (2ST)* € 10

Dashi beurre blanc (warm geserveerd)

TORTA BARBACOA (2ST) € 16

Lam barbacoa - brioche

RUNDSKROKET (2ST) € 20

Holstein - mango - zwarte look

MILLEFEUILLE RODE BIET € 20

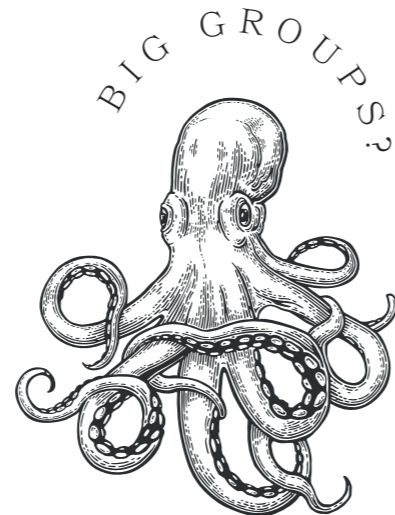
Mezcal - pozole

BUÑUELO COQUILLES* € 20

Sint jacobsnoot - soja beurre blanc - avocado - limoen

TO SHARE OR
NOT TO SHARE?

Geserveerd in het midden van de tafel of vlak voor je neus, onze bites zetten de mood voor je Blanco Holiday. Wij raden één portie of gerecht per persoon aan.



CHEF'S CHOICE! (MIN 6 PERS.)

TAPAS - MAIN - DESSERT € 68 / PP

ASK FOR OUR CHEF'S CHOICE! ONZE CHEF BESLIST VOOR JULLIE. SORRY, ONLY FOR THE NON-ALLERGIC.

PICK AND CHOOSE

Kies je favoriete smaken en beleg zelf je taco. Keep it simple or add a little spice met onze huisgemaakte salsa. Wij raden één portie per persoon aan, maar probeer zeker eens te combineren met andere taco dishes aan tafel! Al onze taco's worden standaard geserveerd met een maïsmix, chipotle mayonnaise en limoen.

SIDE DISHES

Vergezel je taco's of hoofdgerecht met bijgerechtjes die doen smaken naar meer.

SIDES

MINI MAÏS - CHIPOTLÉ - ELOTÉ € 7

AVOCADO SALSA MACHA 'PADRON' € 7

ZOETE AARDAPPELFRIETJES € 7

BLOEMKOOL TEMPURA - MAÏS € 7

PEPPER TASTING € 7

FOR THE LITTLE ONES

CRISPY CHICKEN € 22

Kip in tempura - appelmoes of slaatje

Verse frietjes

MAINS: TACOS

TACO VEGGIE € 30

Pompoen - romesco - bataat

TACO PULLED PORK 'COCHINITA PIBIL' € 36

BBQ saus - harissa - pinda

TACO ONGLET € 36

Rundvlees - rundlak - chimichurri - feta - jalapeno

TACO CHIPIRONES € 36

Inktvis in tempura - aji amarillo - ingelegde kool - avocado

TACO EL PASTOR € 34

Traag gegaard buikspek - ananas - pico de gallo - curry

NO TACOS FOR YOU?

No problem! Unlock your senses met onze heerlijke hoofdgerechten.

MAINS SPECIALS

PESCADO (2 PERS.)* € 86

Zeebaars - risotto verde - pompoen - mezcal

T-BONE FRISONA "DARK RED" (2 PERS.) € 110

Entrecôte & filet pur 28 dagen gerijpt - salsa verde
mexicaanse rijst - chef's garnish

WAGYU A5 € 150

Triple cooked fries - chef's garnish

CRISPY FISH € 22

Vis in tempura - appelmoes of slaatje

Verse frietjes