

DEGUSTATIE MENU

€ 75.00/persoon

Exclusief dranken

Enkel 's avonds

Te bestellen per tafel tot 20u00.

Assortiment Ibérico vleeswaren

Vitello Tonnato

Tartaar van tonijn met foie gras, soya

Roodloof, appelsien, honing,
stracciatella di burrata

Taco met gamba

Tournedos met groenten

Dame blanche of citroensorbet met cava

ZONDAGMIDDAG MENU

€ 55.00/persoon

Exclusief dranken

Enkel op zondagmiddag

Te bestellen per tafel.

3 tapas
(keuze van de chef)

Keuze vis of vlees

Dessert van de week

€ 82.00/persoon

Inclusief dranken

1 glas cava p.p., 1/2 fles huiswijn p.p., 1/2 fles
water p.p., koffie

TAPA TI MENU

BIJ DE APERO

Pan de Cristal Kristalbrood met tomaat (4 stuks) (VEGGIE-PROOF)	€ 9.00
Toast sardines, gekonfijte paprika	€ 7.00/stuk
Boquerones aliñados Gemarineerde ansjovis	€ 10.00
Rillettes van eend met augurk	€ 13.00
Mousse van geitenkaas, pesto, tomaat en chili (VEGGIE-PROOF)	€ 12.00
Pimientos de Padrón Zachte Spaanse pepers uit Galicië (VEGGIE-PROOF)	€ 13.00

VLEESWAREN

(Geserveerd met 2 broodjes pan de Cristal & tomaat)

Jamón de Teruel Beenham Teruel (14 maand gerijpt)	€ 16.00
Paleta Ibérica de cebo Schouderham Ibérico cebo (18 maand gerijpt)	€ 24.00
Assortiment plank Paleta, Chorizo, Salchichon, teruel, manchego, rillettes, olijven	€ 34.00
Gedroogde wagyu Picanha (gedroogd Japans Rundsvlees)	€ 30.00

DE KLASSIEKERS

Patatas fritas Friet natuur (VEGGIE-PROOF)	€ 5.00
Patatas Bravas 2.0 Aardappel met chilisaus & aioli (VEGGIE-PROOF)	€ 16.00
Albóndigas de la casa Balletjes in een pittig sausje met tomaat (6 stuks)	€ 14.00
Gamba's al Ajillo Kleine gamba's, look, chilipepers, groene kruiden	€ 17.00

KROKETJES (te kiezen per stuk)

Jamon Iberico	€ 3.00/stuk
Gamba Roja	€ 3.00/stuk
Escalivada (paprika, aubergines, ui) (VEGGIE-PROOF)	€ 3.00/stuk
Gorgonzola (VEGGIE-PROOF)	€ 3.00/stuk

VEGGIE

Gemengde frisse salade	€ 8.00
Halve avocado gevuld met komkommer, tomaat, geitenkaas, balsamico	€ 12.00
Verduras a la plancha assortiment gegrilde groenten	€ 18.00
Roodloof, appelsien, honing, stracciatella di burrata	€ 16.00
Toast champignons, stracciatella di burrata	€ 22.00

TAPAS

VIS EN ZEEVRUCHTEN

Oester Normandië "Demoiselles"	€ 4.00/stuk
Oester Tapa Ti - afgewerkt met sherry-room, wasabi, komkommer	€ 5.00/stuk
Thaise oester (op de bbq)	€ 6.00/stuk
Taco met gamba	€ 10.00/stuk
Gefrituurde gamba's in pindasaus (4 stuks)	€ 18.00
Sint-jacobsvruchten (2 stuks), boerenkool, spek, champagnesaus	€ 26.00
Tartaar van tonijn met foie gras, soya	€ 32.00
Papillot van zeebaars	€ 34.00

VLEES

Mini hamburger, cheddar, chilimayonaise	€ 6.50/stuk
Taco pulled beef, rode ui, mosterd, wortel	€ 12.00/stuk
Mergpijp, rundstartaar	€ 21.00
KFC = gelakte - Korean fried chicken	€ 18.00
Vitello tonnato 2.0	€ 22.00
Rundswang, puree, wortel	€ 30.00

VLEES - TIJDIG TE BESTELLEN!

De chef laat het vlees eerst een 20tal minuten op temperatuur komen, alvorens het te bakken.

Tournedos "Rossini"	€ 35.00
Konijnenrug, boerenkool, spruitjes, saus van mosterd en oude geuze	€ 34.00
Côte à l'os "Txogitxu" super, 21 dagen gerijpt (+-800 gram), pepersaus, sla	€ 120.00

OP BESTELLING (enkele dagen op voorhand)

Paëlla Mixta (min. 2 personen)	Prijs per persoon	€ 32.00
--------------------------------	-------------------	---------

DESSERTEN

Crema Catalana	€ 8.00
Vanille-ijs met chocoladesaus	€ 10.00
Citroensorbet met Cava	€ 10.00
Churros met suiker en chocoladesaus	€ 12.00
Brownie, pistache	€ 13.00
Manchego, geitenkaas, amandelenoten	€ 15.00

TAPAS & DESSERTEN