

## DEGUSTATIE MENU

€ 75.00/persoon

Exclusief dranken

Enkel 's avonds

Te bestellen per tafel tot 20u00.

Assortiment Ibérico vleeswaren

\*\*\*

Carpaccio Gambero Rosso, wasabi,  
watermeloen, asperges

\*\*\*

Vitello tonnato, gegrilde asperges

\*\*\*

Tomaat met stracciatella di burrata

\*\*\*

Taco met gamba

\*\*\*

Filet mignon, structuren van asperges,  
Madeirasaus

\*\*\*

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	€ 3.20/stuk
Gamba Roja	€ 3.20/stuk
Escalivada (paprika, aubergines, ui) (VEGGIE-PROOF)	€ 3.20/stuk
Gorgonzola (VEGGIE-PROOF)	€ 3.20/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
Watermeloen met feta	€ 18.00
Groene asperges met parmezaan	€ 18.00
Tomaat met stracciatella di burrata	€ 20.00

# TAPAS

## VIS EN ZEEVRUCHTEN

Oester Normandië "Demoiselles"	€ 4.00/stuk
Oester Tapa Ti - afgewerkt met sherry-room, wasabi, komkommer	€ 5.00/stuk
Taco met gamba	€ 10.00/stuk
Witte asperges, gerookte zalm, ei 63°C	€ 25.00
Oosterse tartaar van tonijn met kroepoek	€ 25.00
Carpaccio Gambero Rosso, wasabi, watermeloen, asperges	€ 28.00
Zeebaars, groene en witte asperges, wittewijnsaus	€ 34.00
Pomme moscovite, handgepelde grijze garnalen, Imperial heritage caviar	€ 50.00

## VLEES

Mini hamburger, cheddar, chilimayonaise	€ 6.50/stuk
Saté van buikspek met pindasaus	€ 12.00/ stuk
Italiaanse rundstartaar	€ 23.00
KFC = gelakte - Korean fried chicken	€ 18.00
Vitello tonnato, gegrilde asperges	€ 26.00
Peking eend (4 stuks)	€ 24.00

## VLEES - TIJDIG TE BESTELLEN!

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

Iberico Abanico, lauw-warme kerstomaten, asperges	€ 34.00
Filet mignon, structuren van asperges, Madeirasaus (200 gram)	€ 35.00
Entrecote black angus Uruguay, structuren van wortel, bearnaisesaus (250gram)	€ 37.00
Côte à l'os "Txogitxu" super, 21 dagen gerijpt (+-800 gram), bearnaisesaus, sla	€ 120.00

## OP BESTELLING (enkele dagen op voorhand)

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

## DESSERTEN

Crema Catalana	€ 10.00
Vanille-ijs met chocoladesaus	€ 10.00
Citroensorbet met Cava	€ 10.00
Churros met suiker en chocoladesaus	€ 12.00
Aardbeien met vanille-ijs	€ 14.00
Manchego, geitenkaas, amandelnoten	€ 15.00

# TAPAS & DESSERTEN