

APERIO

Glas Cava Brut 12cl	€ 9.00
Glas Prosecco 12cl	€ 9.00
Glas Champagne 15 cl	€ 15.00
Pineau des Charentes	€ 8.00
Porto rood (10y)-wit	€ 8.00
Vermut rood-wit	€ 8.00
Martini rood-wit	€ 8.00
Ricard	€ 8.00
Sherry Fino Dry	€ 8.00
Kirr	€ 9.00
Kirr Royal	€ 11.00
Picon witte wijn	€ 11.00
Campari sinaas-soda	€ 12.00
J&B Whisky cola-soda	€ 13.00
Baccardi-cola	€ 13.00
Negroni	€ 14.00

COCKTAILS & GIN TONIC

Hugo (vlierbloesem-prosecco-limoen-munt)	€ 13.00
Aperol Spritz	€ 12.00
Bombay Sapphire Gin (UK)	€ 14.00
Hendrick's Gin (SCO)	€ 15.00
Raw Gin (SP)	€ 15.00
Gin Mare Gin (SP)	€ 16.00
Nordes Gin (SP)	€ 16.00

VOOR BOB(ETTE)

Homemade Ice tea	€ 7.00
Crodino	€ 7.00
Mojito	€ 8.00
Bobcocktail (tonic-vlierbloesem-fruitsap)	€ 11.00
Alcoholvrije gin tonic	€ 15.00

BIEREN

Cristal Alken	€ 3.50
Witte van Hoegaarden	€ 3.80
Leffe Blond / Leffe 0%	€ 5.00
Coronet	€ 6.00
Delvaux	€ 6.00
Duvel	€ 6.00
Omer	€ 5.50
Fourchette	€ 6.00
Sint Hubertus Tripel 33cl	€ 6.00
Sint Hubertus Wit 33cl	€ 5.50
Chimay Blauw 9%	€ 6.00
Sint Bernardus Abt 12°	€ 7.00

WATER & FRISDRANKEN

Spa 25 CL rood/blauw	€ 3.50
Spa ½L rood/blauw	€ 6.00
Spa 1L rood/blauw	€ 10.00
Coca Cola Light Zero	€ 3.50
Schweppes Tonic	€ 3.50
Ice Tea	€ 3.50
Fanta	€ 3.50
Orangina	€ 4.50
Tonisteiner sinaas	€ 4.00
Fruitsap / Tomatensap	€ 4.50
Appelsap	€ 5.50

DORST?

DEGUSTATIE MENU

€ 75.00/persoon

Exclusief dranken

Enkel 's avonds

Te bestellen per tafel tot 20u00.

Assortiment Ibérico vleeswaren

Carpaccio Gambero Rosso, komkommer,
radijs, wasabi, appel

Tomaat met stracciatella di burrata

Taco met gamba

Buikspek met pickles

Tagliata van filet mignon

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
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
Tortilla, ajuin, paprika	€ 12.00
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	€ 3.40/stuk
Gamba Roja	€ 3.40/stuk
Escalivada (paprika, aubergines, ui) (VEGGIE-PROOF)	€ 3.40/stuk
Gorgonzola (VEGGIE-PROOF)	€ 3.40/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
Gazpacho, stracciatella di burrata	€ 20.00
Artisjok, geitenkaas, tomaat-chili	€ 25.00

TAPAS

VIS EN ZEEVRUCHTEN

Oester Normandië "Demoiselles"	€ 4.20/stuk
Oester Tapa Ti - afgewerkt met sherry-room, wasabi, komkommer	€ 5.20/stuk
Taco met gamba	€ 10.00/stuk
Carpaccio Gambero Rosso, komkommer, radijs, wasabi, appel	€ 29.00
Sint-jacobsvuchten (2 stuks), structuren van bloemkool, witte-wijnsaus	€ 31.00
Tartaar van tonijn, Foie Gras, soya, crumble speculoos	€ 34.00
Papillotte van zeebaars	€ 34.00

VLEES

Mini hamburger, cheddar, chilimayonaise	€ 6.50/stuk
"Américain frut"	€ 8.00/stuk
KFC = gelakte - Korean fried chicken	€ 18.00
Carpaccio van gedroogde Angus entrecôte, tomaat, rucola, parmezaan	€ 25.00
Peking eend (4 stuks)	€ 24.00
Buikspek, pickles	€ 34.00

VLEES - TIJDIG TE BESTELLEN!

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

Tagliata van filet mignon	€ 33.00
Côte à l'os "Txogitxu" super, 21 dagen gerijpt (+850 gram), pepersaus, sla	€ 125.00

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
Assortiment meloen met vanille-ijs	€ 12.00
Manchego, geitenkaas, amandelnoten	€ 15.00

TAPAS & DESSERTEN