



BARBERTA

Geroosterd kristalbrood met knoflook en tomaat. 6.50

Gerechten

Brioche geitenkaas met gestoofde sjalotten met sherry azijn en gekonfijte tomaat	9.50
Bomba picante(aardappel, gehakt, pittige saus en aioli)	5.25
Gemarineerde ansjovis met chilipeper en kervel	7.25
Gefrituurde padronpepers met grof zeezout	7.25
Oude en jonge manchego met kweepeergelei	11.50
Kroketjes van Pata Negra (3 stuks)	9.75
Gefrituurde beignetjes van bakkeljauw met citroen en rode peper. (3 stuks)	9.75
Bord gesneden Bellota (Pata Negra)	18.75
Gefrituurde vis van de dag	Dagprijs
Schelpen van de dag	Dagprijs
Morcilla met kwarteleieren en marmelade van piquillopepers	13.25
Scheermessen met Pata Negra, rode peper en babytuinboontjes	14.50
Bord gesneden Cecina de Leon	14
Auberginechips met grof zeezout en ahornsiroop	7.75
Toast Berta (Bio ganzenlever met ansjovis)	16
Patatas bravas	7.25
Brioche broodje met Txistorra (Baskisch worstje), aioli en Piquillo marmelade	12.75

Tortilla van gekonfijte aardappel en ui met aioli	11
Mojama (wind gedroogde tonijn) met sinaasappel, zoetzure ui, little gem en amandel	13.5
Gekonfijte Iberische varkenswang met vinaigrette van citrus en gerookte paling	15.75
Brioche Cannibale Royale	18.50
Pulpo alla Gallega, octopus met aardappel en gerookte paprika	17
Klassieke gehaktballetjes in tomatensaus. (5 stuks)	14.75
Friet met chorizo en roerei	15.50
Open omelet met garnalen, Bottarga en Colatura di Alici	18.50
Kalfszwezerik met verse tuinbonen en crème van doperwten en sinaasappel	18.75
Carpaccio van tonijn met avocado en krokante zeewier	18
Ribeye van de plancha met Jus de veau	34
Gamba's in knoflookolie, witte wijn en peterselie	16.50
Gebakken eendenlever met gestoofde sjalotten en saus van PX	15
Gegrilde artisjok met salsa romesco	13
<u>Nagerechten</u>	
Crema Catalana	8.5
Baskische cheesecake	8.75
Roomijs van Pata Negra met ahorn karamel	5.25
Pistache cake met ijs van pistache en sabayon	12.5

English Menu

