



barberta

Geroosterd kristalbrood met knoflook en tomaat.	7
---	---

Gerechten

Brioche geitenkaas met gestoofde sjalotten met sherry azijn en tomaat	9.75
Gemarineerde ansjovis met groene olijf en Piquillo peper	7.5
Gefrituurde padronpepers met grof zeezout	7.25
Oude en jonge manchego met kweepeergelei	11.5
Kroketjes van Pata Negra (3 stuks)	10.5
Gefrituurde beignetjes van bakkeljauw met citroen en rode peper. (3 stuks)	10.5
Bord gesneden Bellota (Pata Negra)	19.5
Gefrituurde vis van de dag	Dagprijs
Schelpen van de dag	Dagprijs
Morcilla met kwarteleieren en marmelade van piquillopepers	13.75
Scheermessen met Pata Negra, rode peper en babytuinboontjes	16.25
Auberginechips met grof zeezout en ahornsiroop	7.75
Toast Berta	18.75
Patatas bravas	7.25
Brioche broodje met Txistorra (Baskisch worstje), aioli en Piquillo marmelade	12.75

Tortilla van gekonfijte aardappel en ui met aioli	11.25
Mojama (wind gedroogde tonijn) met sinaasappel, zoetzure ui, little gem en amandel	13.75
Gekonfijte Iberische varkenswang met vinaigrette van citrus en gerookte paling	16
Brioche Cannibale Royale	18.5
Pulpo alla Gallega, octopus met aardappel en gerookte paprika	18
Klassieke gehaktballetjes in tomatensaus. (5 stuks)	15
Friet met chorizo en roerei	15.5
Open omelet met garnalen, Bottarga en Colatura di Alici	18.5
Kalfszwezerik met linzen, zilver ui en Pancetta	22.5
Tonijn gemarineerd in roze peper	18.25
Ribeye van de plancha (250g) met Jus de veau	38
Gamba's in knoflookolie, witte wijn en peterselie	16.5
Gebakken eendenlever met gestoofde sjalotten en saus van PX	15.75
Gegrilde artisjok met salsa romesco	13.5

Nagerechten

Crema Catalana	9
Baskische cheesecake	9.5
Roomijs van Pata Negra met ahorn karamel	5.75
Chocolade terrine met gebakken pruim en krokante rijst	11.5

English Menu

