

## Tapas

*Pan de cristal: dank zij het manueel bereidingsproces wordt aan het brood een zeer fijne korst verkregen, en een zacht en luchtig broodkruim met een poreuze textuur.*

*Pan de cristal con tomate y aceite.  
kristalbrood met tomaat en olijfolie.*

*Pan de cristal con jamon Teruel y tomate.  
kristalbrood met gedroogde Teruelham en tomaat.*

*Pan de cristal con guacamole y ventresca de atun.  
kristalbrood met guacamole en beste stukje van tonijn in olijfolie.*

*Spaanse charcuterie portie/ 100gr.*

*Cabezada : licht gerookt en gekruid schouderstukje van het varken.*

*Fuet: catalaanse gefermenteerde en gedroogde worst,  
licht zoet, licht gepeperd. (glutenvrij)*

*Chorizo salami*

*Jamon Iberico: gedroogde Spaanse ham van Ibericovarkens.*

*Jamon de Teruel: gedroogde Spaanse ham , kruising van Landrace en Durocvarken. Min. 14 mnd. gerijpt.*

*(wordt geserveerd zonder brood, supplement €2,00)*

*Assortiment tapas: €30,00*

*( 2 personen, brood inbegrepen, suppl. brood + €2,00)*

# Tapas

*“tapas no es solo alimenta, es un estíla de vida ....Sabroso !!!”*

*(“tapas is niet enkel eten, het is een levensstijl....Smakelijk !!!”*

*Patatas bravas*

*Tapenade van olijven en zongedroogde tomaatjes*

*Ensaladilla Russa: aardappeltjes, tonijn, worteltjes*

*en mayonaïse*

*Anchoas lata del Cantabrico (per eenheid)*

*dadelijk na de vangst worden de ansjovissen geselecteerd en gedurende 6 mnd. in zout opgelegd. Dan worden ze manueel ontgraat, gewassen en ingeblikt.*

*Ensaladilla Russa con anchoas del Cantabrico*

*Boquerones en vinagre*

*gemarineerde topansjovis op azijn*

*Queso Manchego : licht pittige Spaanse schapenkaas*

*Mix van queso Manchego en Jamon Teruel*

*Ibericokroketjes*

*Chistorra Barbacoa: verse chorizoworstjes uit Catalonië  
gebakken in olijfolie*