



MENUKAART

BAR

Olijven anchoa	4
Groene olijven knoflookkruiden	5
Geroosterde witte amandelen	6
Artisjokken · olijfolie-citrus vinaigrette	7
Manchego · hazelnootjes · truffelhoning	8

Portugese vis conserven 'Jose Gourmet' (bio) 15

Pittige makreel · balsamico uitjes · focaccia
Sardines tomaat · balsamico uitjes · focaccia

OESTERBAR

Gele peper vinaigrette

Oesters 'van het seizoen' ½ dozijn 26
Ook per stuk te bestellen.

SNACKS

Focaccia · grissini · seizoen aioli	7
Calamari fritti · jalapeña-citroengras aioli	10
Jamon Iberico, Campo de Cebo (50gr.)	10
Kaasplankje - selectie van 5 kazen	15

CROQUETTAS

Bitterballen van lamsvlees 3st. · mojo verde	8.5
Kroketten van witte asperges 3st. · truffel aioli	8.5

GOURMET TAPAS

PESCE

Zwaardvis · tonijntartaar · paprika-tonijn crème	13
Gegrilde inktvis · krokante tentakels · bloemkool	14
Mosselen · scheermessen · Pernod · dragonroom	15
Schol filet · lamsoor · saffraan schuim	17

VEGA

Little gem salade · paddenstoelen · parmezaan mayo	12
Gegrilde paprika · munt · ricotta · aubergine crème	12
Groene asperges · morille schuim · eiersalade	14
Bimi · tempura bloemkool · Harissa · witte boontjes	14

CARNE

Ossenhaas carpaccio · radicchio salade · pecorino	13
Terrine foie gras · vijgen crème · truffel brioche	24
Hollandse lamsborst · doperwten crème · lams jus	16

MIBRASA LOVERS

Wilde gamba's 5 st. · zwarte limoen aioli	25
B.A. Entrecôte U.S.A. · beurre noisette Hollandaise	25

DESSERT

Panna cotta · witte chocolade · rabarber	9.5
Passievrucht taartje · Italiaanse merengue	9.5
Koffie-thee (diverse) met bonbons van "Cacao"	9

Al onze tapas gerechten zijn vers en huisgemaakt en worden bereid in onze Spaanse houtskooloven, de Mibrasa.

Met de Zuid-Europese gedachte om gezellig met elkaar tapas te delen! Wij adviseren 4 tapas p.p.

Heeft u allergieën of dieetwensen, laat het onze bediening dan even weten.