



NEDERLANDS

RAW BAR

FRANSE OESTERS GILLARDEAU N° 2	
NATUREL	5,5
Prijs per stuk	
MET LIMOEN-CEVICHE	6,5
Prijs per stuk	
MET GARNALENTARTAAR	7,5
Prijs per stuk	
OESTERSELECTIE	36
2 van elk, 6 stuks in totaal	
2 OESTERS + 2 GLAZEN CAVA	22
SIBERIAN ROYAL KAVIAAR "CALVISIUS"	24
10 g kaviaar van de Siberische steur	
KAVIAAR + 2 GLAZEN CAVA	34
LOBSTER ROLL	14
Mini-brioche gevuld met kreeft	
Prijs per stuk	
2 LOBSTER ROLLS + 2 GLAZEN CAVA	38
TIRADITO VAN ZALM EN AVOCADO	22
met zoete chilisaus	
CEVICHE	23
met mango, kokos en limoen	
TARTAAR VAN RODE TONIYN	24
met Mexicaanse tostada, avocado en chipotlesaus	
TARTAAR VAN RUNDERHAAS	26
met gebakken ei en friet	

VOORGERECHTEN

BURRATASALADE	16
met tomaat, basilicum, pijnboompitten en zwarte olijven	
AVOCADOSALADE	17
met sla, kerstomaatjes, mango en kokos	
GAMMARUS FRESH SALADE	16
met tonijnbuik	
OPEN OMELET MET RODE GARNAAL	28
cantharellen en Ibérico-buikspek	
RIGATONI MET EEKHOORNTJESBROODROOM	16
foie gras en truffel	
FOIE GRAS MI-CUIT	17
met passievrucht en pistache	
IBÉRICO-HAM	28
GEFRITUURDE ANSJOVIS	16
met citroenmayonaise	
INKTVIS IN TEMPURA	19
met remouladesaus	
KROKETJES VAN IBÉRICO-HAM	15
ZEE-EGELS	29
gevuld en gratineerd. 5 stuks	
GEGRILDE OCTOPUS	26
met romige aardappel en kimchisaus	
GESTOOMDE MOSSELEN	16
met olijfolie, peper en citroen	
GEMENGDE SCHELPDIEREN	42
met knoflook en chili. Mosselen, venusschelpen, scheermessen, kokkels en sint-jakobsschelpen	
Aanbevolen voor 2 personen	

BROOD

COCA-BROOD MET TOMAAT	4,5
en extra vierge olijfolie	
RUSTIEK ZUURDESEMBROOD	5,5
met extra vierge olijfolie en fleur de sel	

Wij hebben informatie over de allergenen in onze gerechten voor u beschikbaar.

Door de kenmerken van onze keuken en de manier van opdienen kunnen alle gerechten op de kaart sporen bevatten van: glutenbevattende granen, schaaldieren, vis, ei, pinda's, soja, zuivel, noten, selderij, mosterd, sesam, sulfieten, lupine en weekdieren



NEDERLANDS

RIJSTGERECHTEN

Minimaal 2 personen. Prijs per persoon.

ZWARTE RIJST met zeekat en venusschelpen	24
FIDEUÀ . Noedels met gamba's, inktvis en allioli	24
FIDEUÀ MET OCTOPUS , stracciatella van burrata en pittige olie	28
PAELLA MET SEIZOENSGROENTEN , shiitake en boerenkool	23
RISOTTO met eekhoorntjesbrood, groene asperges en Parmezaan (vegan optie met truffel)	24
PAELLA ZEE EN LAND met garnalen, zeekat, varkensvlees en worstjes	24
PAELLA MET EENDENBORST EN FOIE GRAS	28
PAELLA MET RODE TONIJN	25
PAELLA SENSE FEINA met garnalen, mosselen en zeeduivel. Alles gepeld, ontschelpd en gesneden	26
GAMMARUS-RIJST . rijst met kreeft, gegaard in bouillon	38
PAELLA MET KREEFT EN RODE GARNAAL	45

ES LLAMÁNTOL FRIT

Gebakken kreeft met gebakken
aardappelen en eieren

45

GEGRILDE ZEEVRUCHTEN

Aanbevolen voor 2 personen

Kreeft, garnalen, gamba's, inktvis, venusschelpen,
scheermessen, kokkels, sint-jakobsschelpen en
mosselen

140 (70 p.p.)

VLEES

KIP EN GNOCCHI met Parmezaanse saus, shiitake en kappertjes	22
GEGRILDE ANGUSBURGER met bacon, kaas en friet	19
VARKENSRIBBETJES met barbecuesaus en aardappelgratin	26
STEAK & FRIET entrecote van 350 g met friet en chimichurri	32
RUNDERHAAS CAFÉ DE PARIS met geroosterde aardappelen en champignons	34
DRY-AGED T-BONE STEAK 1 KG met geroosterde aardappelen, groenten en salade. Aanbevolen voor 2 personen	90

VIS

GEGRILDE ZALMFILET met gremolata, wortelen, aardappelpuree en een warme sjalottenvinaigrette	26
GEGRILDE PIJLINKTVIS met groenten en gekonfijte aardappelen	26
HELE GEGRILDE ZEEDUIVEL met knoflook, chili en ovenaardappelen	27
GEGRILDE TARBOT met gebakken knoflook in Bilbao-stijl	36
ZEEBAARS UIT DE OVEN met aardappelen, ui en tomaat	35

Wij hebben informatie over de allergenen in onze gerechten voor u beschikbaar.

Door de kenmerken van onze keuken en de manier van opdienen kunnen alle gerechten op de kaart sporen bevatten van:
glutenbevattende granen, schaaldieren, vis, ei, pinda's, soja, zuivel, noten, selderij, mosterd, sesam, sulfieten, lupine en weekdieren