

- |     |   |         |   |                                       |
|-----|---|---------|---|---------------------------------------|
| 1.  | <b>Pan</b> <small>DE BOULANGER</small>  |         |      | 6 <sup>5</sup>                        |
|     | <i>Brood van de Boulanger in Rhoon   aioli   tomaten tapenade</i>                           |         |   |                                       |
| 2.  | <b>Aceitunas</b>  |         |   | 3 <sup>5</sup>                        |
|     | <i>Olijven</i>  |         |   |                                       |
| 3.  | <b>Tostada con ajillo y tomate</b>  | 4 stuks |     | 6                                     |
|     | <i>Toast   tomaten   ui   basilicum   olijfolie</i>   |         |   |                                       |
| 4.  | <b>Tostada con ajillo y atún</b>  | 4 stuks |      | 7                                     |
|     | <i>Toast   tonijn   ui   kappertjes   mayonaise   koriander</i>                             |         |   |                                       |
| 5.  | <b>Brioche con salmón ahumado</b>   | 2 stuks |    | 10 <sup>5</sup>                       |
|     | <i>Brioche   gerookte zalm   honing   mosterd   dille</i>                                   |         |   |                                       |
| 6.  | <b>Melón con jamón</b>  |         |   | 7 <sup>5</sup>                        |
|     | <i>Meloen   serranoham</i>  |         |   |                                       |
| 7.  | <b>Tabla de carne</b>   |         |   | 13                                    |
|     | <i>Salchichón   iberico lomo   cecina de leon   serranoham</i>                              |         |   |                                       |
| 8.  | <b>Cecina de leon</b>   |         |    | 9 <sup>5</sup>                        |
|     | <i>Spaanse gedroogde runderham</i>  |         |   |                                       |
| 9.  | <b>Carpaccio de ternera</b>   |         |     | 13 <sup>5</sup>                       |
|     | <i>Truffelmayonaise   pijnboompitten   spekjes   kappertjes   Parmezaanse kaas   rucola</i> |         |   |                                       |
| 10. | <b>Manchego</b>   |         |   | 7 <sup>5</sup>                        |
|     | <i>Schapenkaas   kweepeer</i>   |         |   |                                       |
| 11. | <b>Jamón Iberico de Bellota (Pata Negra)</b>  |         |    | 50 gram 9 <sup>5</sup><br>100 gram 19 |
|     | <i>Exclusieve Spaanse ham</i>   |         |   |                                       |
| 12. | <b>Boquerones en vinagre</b>  |         |    | 7 <sup>5</sup>                        |
|     | <i>Ansjovis   paprika   olijfolie   azijn   peterselie   balsamico</i>                      |         |   |                                       |

Tapas tasting menu 5 gangen €42<sup>50</sup> p.p.  
(Het tapas tasting menu is uitsluitend per tafel te bestellen)

Kindermenu (tot 8 jaar)  €9

Patatas bravas met mayonaise en ketchup, brood met tomatensalade  
daarbij de keuze uit:

*gehaktballetjes in tomatensaus | kipstukjes | chorizo kroketjes | mini hamburger*


De gerechten uit onze houtskooloven kunt u herkennen aan het mibrasa logo



STARTERS

21. Croquetas con Chorizo 4 stuks  6<sup>5</sup>  
Chorizo kroketjes
22. Chorizo frito especial   9<sup>5</sup>  
Gebakken chorizo / tomatensaus / manchego
23. Bavette a la parrilla   17<sup>5</sup>  
Bavette / champignons / ui / spek
24. Pollo con salsa oriental   9<sup>5</sup>  
Kippendijen / hoisin / ketjap / Spaanse peper / sesam / bosui
25. Dátiles con queso de cabra y tocino   9<sup>5</sup>  
Dadels / geitenkaas / spek
26. Panceta con especias  9<sup>5</sup>  
Buikspek / ketjap / Spaanse peper / gember / gefrituurde uitjes
27. Solomillo a la plancha   16<sup>5</sup>  
Runderhaas / gerookte amandelboter / knoflook
28. Albóndigas en salsa de tomate  4 stuks  8  
Runder gehaktballetjes / tomatensaus
29. Mini hamburguesa   7<sup>5</sup>  
Runder hamburgertje / mojo picon / ui / tomaat / little gem / jalapeño / cheddar
30. Tataki de carne  15<sup>5</sup>  
Bavette / ponzu / gefrituurde uitjes / sesam / bosui
31. Mar y Tierra (surf en turf)  17<sup>5</sup>  
Runderhaaspuntjes / gamba's / ketjap / spaanse peper / bosui
32. Rilette de pato  14<sup>5</sup>  
Geplukte eendenbout / mango chutney

- |   |  |
|---|--|
|  Gluten  |  Selderij     |
|  Lactose |  Sulfiet      |
|  Ei      |  Vis          |
|  Noten   |  Schaaldieren |
|  Pinda   |  Weekdieren   |
|  Sesam   |  Mosterd      |
|  Soja    |  |

De gerechten uit onze houtskooloven kunt u herkennen aan het mibrasa logo 

VLEES

41. **Gambas Pil Pil**     13<sup>5</sup>  
Gamba's / Spaanse kruidenolie / pil pil peper / knoflook / brood
42. **Gambas al ajillo**     9<sup>5</sup>  
Gamba's / knoflook / citroen / peterselie
43. **Gambas La Hermana**    9<sup>5</sup>  
Gamba's / Spaanse peper / miso / room
44. **Mejillones**    11<sup>5</sup>  
Mosselen / witte wijn / knoflook / peterselie / Spaanse peper  
of  
Mosselen / chorizo / tomatensaus
45. **Tataki de atún**     16<sup>5</sup>  
Tonijn / wakame / soyasaus / wasabimayonaise / sesam
46. **Tataki de salmón**     13<sup>5</sup>  
Zalm / zoetzuur van komkommer en rode ui / koriander vinaigrette
47. **Pulpo a la parrilla**     14  
Octopus / geroosterde paprika / tomaat / ui / olijfolie
48. **Calamares fritos**     9<sup>5</sup>  
Gefrituurde inktvisringen / aioli / citroen
49. **Calamares a la plancha**   9<sup>5</sup>  
Inktvis / knoflook / spaanse peper / witte wijn
50. **Bacalao oriental**     9<sup>5</sup>  
Gefrituurde kabeljauw / sereh / gember / limoen / mayonaise
51. **Salmón ahumado**  13<sup>5</sup>  
Zalmfilet / venkel

-  Gluten
-  Lactose
-  Ei
-  Noten
-  Pinda
-  Sesam
-  Soja


-  Selderij
-  Sulfiet
-  Vis
-  Schaaldieren
-  Weekdieren
-  Mosterd



- |     |   |         |   |                 |
|-----|---|---------|---|-----------------|
| 61. | Croquetas de setas de ostra<br><i>Oesterzwam kroketjes</i>  | 4 stuks |       | 6 <sup>5</sup>  |
| 62. | Croquetas con verduras<br><i>Groente kroketjes</i>  | 4 stuks |       | 6 <sup>5</sup>  |
| 63. | Ensalada de burrata<br><i>Burrata   tomaat   olijfolie   toast</i>  |         |     | 13              |
| 64. | Pimientos de padrón<br><i>Gefrituurde Spaanse paprika's   zeezout</i>   |         |   | 7               |
| 65. | Patatas bravas<br><i>Gefrituurde aardappel   mojo picon   aioli   geroosterde kruiden</i>                       |         |     | 7               |
| 66. | Champiñones con parmesano gratinado<br><i>Champignons   parmezaanse kaas   bosui   truffel</i>                  |         |       | 7 <sup>5</sup>  |
| 67. | Tortilla de patatas<br><i>Aardappel   ei   aioli   mojo picon</i>   |         |      | 8               |
| 68. | Queso de cabra al horno<br><i>Geitenkaas   flatbread   walnoten   amandel   rode uien compote   honing</i>      |         |       | 9 <sup>5</sup>  |
| 69. | Berenjenas<br><i>Gefrituurde aubergine   honing</i>   |         |    | 8               |
| 70. | Espárragos asados<br><i>Geroosterde groene asperges</i>   |         |    | 7               |
| 71. | Pan de naan con yaca<br><i>Jackfruit   prei   wortel   rode ui   courgette   mais   kidneybonen   naanbrood</i> |         |    | 11 <sup>5</sup> |
| 72. | Pimentón relleno con queso de cabra<br><i>Puntpaprika   zoete aardappel   geitenkaas   pijnboompitten</i>       |         |    | 7 <sup>5</sup>  |

-  Gluten
-  Lactose
-  Ei
-  Noten
-  Pinda
-  Sesam
-  Soja

-  Selderij
-  Sulfiet
-  Vis
-  Schaaldieren
-  Weekdieren
-  Mosterd

De gerechten uit onze houtskooloven kunt u herkennen aan het mibrasa logo 

VEGETARISCH

82. **Crema catalana**  9  
*Spaanse crème brûlée | vanille ijs*
83. **Tiramisu**  9  
*Lange vingers | amaretto | koffie | mascarpone*
84. **Churros**  9  
*Spaanse donut | chocoladesaus | vanille ijs | witte chocolade mousse*
85. **Esfera de chocolate**  9  
*Chocoladebol | vanille ijs | warme chocoladesaus | seizoensfruit | meringue*
86. **Brownie de chocolate blanco**  9  
*Witte chocolade brownie | witte mousse | witte chocolade ijs*
87. **Eclair con avellana**  9  
*Eclair | hazelnoot | chocolade | vanille ijs*
88. **Gran postre con diversos manjares**  9<sup>5</sup> p.p.  
*Grand dessert te bestellen vanaf 4 personen.*
89. **Tabla de quesos**  
*Op de volgende bladzijde vind u ons uitgebreide assortiment aan kazen.  
 U kunt zelf uw kaasplank samenstellen.*

### Kinderdessert (tot 8 jaar) 4<sup>5</sup>

*Dierenbeker | twee bolletjes vanille ijs | slagroom | chocoladesaus*

- |   |  |
|---|--|
|  Gluten  |  Selderij     |
|  Lactose |  Sulfiet      |
|  Ei      |  Vis          |
|  Noten   |  Schaaldieren |
|  Pinda   |  Weekdieren   |
|  Sesam   |  Mosterd      |
|  Soja    |  |



Hier vindt u onze ruime selectie aan kaas.  
U heeft de keuze uit drie of vijf kazen per plank.  
De kazen worden geserveerd met een passend garnituur.  
3 kazen per plank € 10 of 5 kazen per plank € 15

## Retorta

schapenmelk *rauw*

Spanje

La Retorta Finca Pascaluete is een Spaanse kaas van rauwe schapenmelk met een vloeiend zachte zuivel, krachtig en kruidig van smaak. Geweldig lepelkaasje welke in 2022 wereldkampioen is geworden in de categorie "soft cheese" in Wales! Deze Spaanse topper komt uit de stad Trujillo, gelegen in de provincie Cáceres.

## Blau grube

koemelk *gepasteuriseerd*

Denemarken

Deze blauw ader wordt gemaakt door Thise een producent uit Denemarken. de kaas wordt gerijpt in een laag van paraffine. de melk wordt gewonnen van jersey melk en de kazen worden hand geschept. Daarom heb je op verschillende plekken blauw ader zitten in de kaas. Deze kaas wordt vegetarisch gestremd met gedroogd vijgenblad.

## Délice du Poitou

geitenmelk *gepasteuriseerd*

Frankrijk

De Délice du Poitou wordt gemaakt in Mothe Saint Héray. De kaas rijpt ongeveer 8 weken in de houtskool en wordt ingesmeerd met kruiden op die manier krijgt de kaas van binnen een zachte, stevige en romige structuur. De smaak van Délice du Poitou geitenkaas heeft een lichte smaak van citrus.

## Ossekop Camembert

koemelk *gepasteuriseerd*

Nederland

Heerlijk Camembert van Hollandse bodem. Het Brabantse witflora-kaasje is geïnspireerd op de traditionele Franse Camembert en heeft een romig en vol karakter. De kaas wordt 4 tot 8 weken gerijpt, waarbij de structuur steeds zachter en romiger wordt en de kaas een verfijnde, stallige smaak ontwikkelt.

## Giraffe koffie/kaas

koemelk *gepasteuriseerd*

Nederland

Deze prachtige kaas wordt gemaakt van Montbéliardemelk.  
Een milde kaas met de ronde nasmaak van melkroom. De kaas wordt 8 weken gerijpt met filter koffie van Giraffe koffie. Dit unieke rijpingsculturen van de samenhang melk en koffie geven deze heerlijke smaak mee. Op de natuurkorst ontstaat er een wit flora en zelf een beetje roodschimmel.



## De Rauwe van Steenberg      koemelk *rauw*      Nederland

*De Rauwe van Steenberg wordt gemaakt van rauwe koemelk. De structuur is compact en heeft een lichte botersmaak met een intensieve reuk van roos, peer en zwarte bes met op de achtergrond de animale aroma's van stro, leer en stal. De smaak is stevig en minder zoet dan dat de reuk doet vermoeden. Een rijp smaaktype en een vol mondgevoel zorgen voor een krachtige kaas.*

## Goudse opleg      koemelk *rauw*      Nederland

*De Boeren Goudse oplegkaas is een authentieke kaas die al uw zintuigen verleidt met zijn volheid en karakteristieke, meesterlijke smaak. In de periode van april t/m november wordt de melk verwerkt tot zware boeren Goudse oplegkaas. De naam Boerenskaas zegt dat de kaas gemaakt wordt van verse, ongepasteuriseerde melk. Opleg betekent dat de kaas bestemd is om lang te bewaren, dus oud te worden. Deze oude kaas die heeft een rijping gehad van wel 3 jaar!*

## Ondua      koe/schapenmelk *rauw*      Frankrijk

*De Tomme Ondua is een bijzondere kaas, bereid van koe- en schapenmelk. De kaas wordt gemaakt door kaasmakers uit het Baskenland in Frankrijk. De Tomme Ondua rijpt minimaal 6 maanden, wat resulteert in een heerlijke romige kaas met een volle smaak. De natuurkorst kan niet worden gegeten, deze kaas wordt grot gerijpt, hierdoor gaat de mijt in de korst zitten en eet de korst. Dit kan absoluut geen kwaad. Het resulteert in een unieke robuuste korst. De kaas lijkt bijna op een natuur gerijpte Manchego!*

## Roquefort      schapenmelk *rauw*      Frankrijk

*Een van de beroemdste klassiekers uit Frankrijk, de Roquefort. Gemaakt van rauwe schapenmelk. De Roquefort ontving in 1925 als eerste een AOC benaming. Dit heeft als gevolg dat de kaas alleen in de regio Roquefort gemaakt mag worden in het zuiden van Frankrijk. Daarbij eist het AOC een minimale rijping van 3 maanden. In het geval van deze Gabriel Coulet wordt een minimale rijpingsperiode gehanteerd van 6 maanden. Dit heeft als gevolg dat de kaas veel smeuiger is in vergelijking met andere Roquefort. Daarbij is deze kaasmaker een van de weinigen die de roquefort nog op ambachtelijke wijze maakt. De liefde waarmee dit gedaan wordt is duidelijk terug te proeven in de kaas. Zilte en zoete tonen in combinatie met het romige mondgevoel zorgen voor een heerlijke aanvulling op uw plateau.*

## Wisselende kaas van het seizoen.

*Vraag ernaar bij ons personeel.*