

CASA DE LAS TAPAS

Spaanse keuken – Cocina española

VEGETARISCHE TAPAS / TAPAS VEGETARIANAS

Pan con tomate Geroosterd brood met knoflook en tomaat, Catalaanse specialiteit	4,50
Pan con alioli Geroosterd brood met aioli (knoflooksaus)	4,50
Pan con pimiento Geroosterd brood met geroosterde paprika	6,00
Aceitunas verdes y negras Groene en zwarte olijven	5,50
Queso manchego Halfbelegen kaas uit La Mancha van koe-, schapen- en geitenmelk	6,50
Tortilla Spaanse omelet met aardappelen	5,50
Tomate semi-seco Zongedroogde tomaten	6,50
Alcachofas marinadas Gemarineerde artisjokken	6,50
Patatas bravas Gefrituurde aardappelblokjes met pikante saus	5,50
Patatas fritas con alioli Gefrituurde aardappelblokjes met aioli (knoflooksaus)	5,50
Ensaladita de remolacha roja, manzana, alioli y nueces <i>Slaatje van geraspte rode biet, appel, aioli en walnoten</i>	5,50

Extra portie aioli of salsa bravas: 1 euro

CASA DE LAS TAPAS

Spaanse keuken – Cocina española

VIS EN ZEEVRUCHTEN / TAPAS DEL MAR

Pescaditos fritos Gefrituurde kleine visjes (spiering)	4,50
Pulpo en vinagre Inktvis, ingelegd in azijn	8,00
Boquerones Koude, ingelegde ansjovisfilets	4,50
Tigres Mosselkroket in de schelp, Galicische specialiteit	6,00
Almejas Venusschelpen	7,00
Calamares a la romana Gefrituurde gepaneerde inktvisringen	5,50
Camarones Grote garnalen (scampi) a la plancha, vanaf 3 stuks (2,50 per stuk)	7,50
Gambas Gambas a la plancha, vanaf 3 stuks (2,50 per stuk)	7,50

CASA DE LS TAPAS

Spaanse keuken – Cocina española

TAPAS MET VLEES / TAPAS DE CARNE

Jamón serrano Spaanse gerookte bergham, 12 maanden gerijpt	6,50
Pan con tomate y jamón Geroosterd brood met knoflook, tomaat en serranoham	9,00
Fuet Droge Spaanse worst	5,00
Chorizo Pikante chorizoworst	5,00
Albóndigas Gehaktballetjes in tomatensaus met sherry	5,50
Pinchos morunos Moorse lamsspiesjes	7,50
Alas de pollo con miel y anís Kippenvleugeltjes met honing en anijs	6,00
Dátiles envueltos en tocino Dadels in een jasje van bacon	5,50

CASA DE LAS TAPAS

Spaanse keuken – Cocina española

Tapas mixtas 13,00
Assortiment koude tapas
(olijven, zongedroogde tomaten, Manchegokaas, boquerones,
serranoham, fuet en chorizo)

Melon con jamón 13,00
Meloen met serranoham (seizoen)

ENSALADAS

Mixta 6,00
Sla, tomaat, paprika, komkommer, olijven

Enslada de la casa 13,00
Slaatje van het huis
(Met champignons, gesauteerd met serranoham
en Cabrales, blauwgeaderde kaas uit Asturias)



CASA DE LAS TAPAS

Spaanse keuken – Cocina española

HOOFDGERECHTEN / PLATOS PRINCIPALES

Vleesgerechten - Carnes

Chuletas de cordero con salsa de tomillo y romero Lamskoteletjes met een roomsausje met tijm en rozemarijn	22,50
Entrecot con salsa de Cabrales Runderentrecôte met een sausje van blauwgeaderde kaas uit Asturias	23,50

Vis en zeevruchten - Pescados y mariscos

Calamares a la romana gefrituurde gepaneerde inktvisringen	13,00
Camarones o gambas 'Casa de las tapas' Grote garnalen (scampi) of gamba's met een roomsausje met serranoham, appeltjes, saffraan en amandelen	22,50
Gambas a la plancha Gegrilde gamba's met knoflook	18,50
Carabineros a la plancha Grote gegrilde gamba's met knoflook	33,00

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een slaatje en verse frieten, behalve calamares a la romana: slaatje, brood
Extra portie frieten: 2,50 (enkel als supplement bij hoofdgerechten)**

CASA DE LAS TAPAS

Spaanse keuken – Cocina española

SPECIALITEITEN / ESPECIALIDADES

Surtido de tapas - Tapastafel 25,00

Assortiment populaire tapas in twee gangen: koud en warm
(olijven, zongedroogde tomaten, Manchegokaas, boquerones,
serranoham, fuet, chorizo, slaatje, tortilla, patatas bravas, albóndigas,
gamba, scampi, calamares a la romana, tigre)
Vanaf 2 personen (prijs p.p.)

Paella mixta 22,00

Paella met lamsvlees en zeevruchten
Vanaf twee personen (prijs p.p.)
Min. 30 minuten
Ook verkrijgbaar zonder lamsvlees, 21 euro pp.

Fideuá 21,00

Variant op paella, met pasta in plaats van rijst
Vanaf twee personen (prijs p.p.)
Min. 30 minuten

Zarzuela 23,00

Eenpansgerecht met diverse vissoorten, schaal- en schelpdieren
in een tomatensaus, geserveerd met brood en aioli
Vanaf twee personen (prijs p.p.)
Min. 30 minuten

Extra bord en bestek: 2 euro

CASA DE LAS TAPAS

Spaanse keuken – Cocina española

DESSERTS / POSTRES

Crema catalana Catalaanse flan met laagje gekarameliseerde suiker	6,00
Dama blanca Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en slagroom	6,00
Café helado Koffie met mokkaroomijs en slagroom	6,00
Postre de la casa Dessert van het huis (roomijs met meringue uit de oven)	7,00
Churros con chocolate Gefrituurd soezendeeg met warme chocoladesaus	6,00
Sorbete de Pera Perensorbet, laag lactosegehalte	6,00

