

# MENU

**Chef Alans aanbevelingen (voor twee personen)**

6 gerechten, sommige om te delen.

**Kalfstartaar**

Ansjovis “Royo” / feta / paprika beurre blanc

**Tarte tatin**

Rode ui / kippenlever / Morcon Iberico de Bellota



**Zeebaars**

Antiboise / bouillabaisse saus / Lardo di Colonnata

**Sukade**

zachtgegaard / spitskool / miso / rode wijn saus

**Onglet**

Van de Southbend Grill / aardpeer / dragon jus

&

**Witlof**

Labneh / Granny Smith / pompoenpit

154.00 per twee personen

*Wij informeren u graag betreffende allergenen.*

*Heeft u een allergie? Laat het ons weten.*

CHARCUTERIE

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Jámon Ibérico de Bellota (40 gram)      | 21.00 |
| Jámon de Vaca Curado (40 gram)          | 10.50 |
| Salchichon Iberico de Bellota (40 gram) | 9.50  |
| Chorizo Iberico de Bellota (40 gram)    | 12.00 |

# SPECIALS

Het menu is uit te breiden met  
onderstaande gerechten

---

**Wagyu Kagoshima Ribeye A5 Tartaar (70 gram)**

House of Caviar "Asetra" / Dashi vinaigrette

55.00

**Brioche**

buikspek / House of Caviar "Asetra" / langoustine / bisque

42.50

**Kalfszwezerik**

shiitake / aardpeer / cepes saus

46.00

**Dry aged Baskische Entrecote 'Txogitxu'**

XO (200 gram)

47.50

---

**Broodpudding**

kweeper / crème pâtissière / vanille ijs

14.50

**Hangop yoghurt**

Witte chocolade / mango / citrus sorbet

13.50

**4 madeleines**

mascarpone met lemon curd

12.50

**Assortiment van 5 verschillende kazen**

18.50

---