

# MENU

---

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

6 gerechten, sommige om te delen.

### **Makreel**

Geroekt & gepekeld / pinda / komkommer salmorejo



### **Diamanthaas**

gemarineerde asperge / oude Nagelkaas

### **Procureur**

Rivierkreeft / wortel / citroengras kerrie saus

### **Rundersukade**

Paddenstoel / BBQ lak / Gerookte beurre blanc

### **Piepkuiken**

Groene asperges / Ajoblanco / jus van geroosterde ui

&

### **Linzen**

Grapefruit / Padrón peper / Stracciatella

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
Morcon 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

## **Canner Kreeft**

Watermeloen / asperges / Alpenrind Entrecote

46.00

## **Brioche**

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

42.50

## **Dry aged Baskische Entrecote 'Txogitxu'**

XO (200 gram)

47.50

---

## **Rabarber**

vlierbloesem / crème pâtissière

14.50

## **Hangop**

Witte chocolade / mango / citrus sorbet

13.50

## **4 madeleines**

mascarpone met caramel

12.50

## **Assortiment van 5 verschillende kazen**

18.50

---