

# MENU

## Chef Alans aanbevelingen

6 gerechten, sommige om te delen.

### Gamba

Tomaat / courgette / Hollandaise

### Eendenborst

Koolrabi / Granny Smith

### Kwartel

Spitskool / Livar ham / oude kaas

### Kalfswang

Wortel / Galia meloen / Bulgogi jus

### Ibérico Abanico

Romesco / chimichurri

&

### Biet

Ricotta / zwarte bonen

82.50 per persoon

*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

---

## House of Caviar “Asetra” (50 gram)

Blini / Crème fraîche  
87.50

## Wagyu Kagoshima Ribeye A5 Tartaar (70 gram)

House of Caviar “Asetra” / Dashi vinaigrette  
55.00

## Artisjok

Ansjovis “Royo” / Sobrasada / antiboise / Merx kaas  
28.00

## Brioche

buikspek / House of Caviar “Asetra” / langoustine / bisque  
42.50

## Dry aged Baskische Entrecote ‘Txogitxu’

XO (200 gram)  
48.50

---

## Beignet

Blauwe bes / yoghurt  
14.50

## Pâte à bombe

Pruimen / Chocolade  
14.50

## 4 madeleines

mascarpone met caramel  
12.50

## Assortiment van 5 verschillende kazen

18.50

---