

MENU

Chef Alans aanbevelingen

6 gerechten, sommige om te delen.

Gamba

Tomaat / courgette / Hollandaise

Zult

Dadel / eendenlever / knolselderij

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
Morcon 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

Brioche

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

Kalfszwezerik

cantharel / Koningsboleet / rode wijn jus
44.00

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

Cheese cake crème
12.50

Assortiment van 5 verschillende kazen

18.50
