

## Tapas

*Aperitiefplank De 3 Tonghen*

*(Diverse Spaanse charchuterie/ ansjovis/ toast met tapenade) 12,-*

*Gegrilde aubergines – look – munt – griekse yoghurt 7,- (2p) veggie*

*Geroosterd tomaten-lookbrood 6,-/ 2stuks veggie*

*Jamon serrano – Grand Reserva- 18 maanden gedroogd 11,-/ 110 gr*

*Patatas bravas 6,-(2p) veggie*

*Albondigas: kruidige gehaktballetjes-tomatensaus 7,- (2p)*

*Stokviskroketjes- aioli 6,-/ 4st.*

*Langzaam gegaarde spare-ribs 7,- (2p)*

*Calamares a la romana 6,- (2p)*

*Gesauteerde pijlinktvisjes- look- citroen- koriander 12,- (2p)*

*Manchego- gevulde pepers- olijven- kappers 6,- (2p) veggie*

***Bekijk ook zeker onze suggestie tapas op het krijtbord!***

## *Suggestie Tapas*

*Tortilla met daslook 8,- (2p) veggio*

*Mini-cheeseburger met gerookte paprika en cheddar 8,- (2st.)*

*Risotto met paddestoelen en rivierkreeftjes 9,- (2p)*

*Stoofpotje van varkenswang in rodewijnsaus en zilveruitjes 12,- (2p.)*

*Wilde gamba's op de plancha – grof zeezout – extra vierge olijfolie 13,- (2p)*

*Huisgemaakte kroketjes van jamon serrano 8,-/2p*

*Montadito met guacamole, ansjovis en gedroogde mango 6,- (2 st.)*

*Verse sardientjes op de plancha 11,-/ (4stuks)*

*Plank van 3 soorten charcuterie van Ibericovarken 12,-*

*Gravad lax (gemarineerde zalm) met mosterd- honingdressing 12,- / bord*