

iTANGO!

Tapas

Tapas combinatie

Een combinatie van drie koude en twee warme tapas naar keuze

€ 16,50

Tapas XL, de chef stelt een 2 gangen tapasmenu van tenminste

€ 22,50

8 tapas voor u samen

Tapas XXL, de chef stelt een 3 gangen 8 tapasmenu inclusief dessert

€ 24,75

voor u samen

Koude tapas

| | |
|--|--------|
| 1 Spaans vloerbrood met aioli | € 3,75 |
| 2 Zalmtartaar met limoenijs | € 6,50 |
| 3 Gemengde, gemarineerde olijven | € 3,75 |
| 4 Asperges met kruidenmayonaise | € 4,50 |
| 5 Pincho Caprese met mozzarella, cherrytomaatjes en basilicum | € 3,50 |
| 6 Vleesplankje met verschillende soorten Spaanse worst | € 6,50 |
| 7 Dadels gevuld met kruidenroomkaas | € 3,75 |
| 8 Pikante zeevruchtensalade | € 4,50 |
| 9 Spiesjes van Serranoham met meloen | € 4,50 |
| 10 Gerookte eendenborstfilet met gekarameliseerde bloedsinaasappel | € 6,50 |
| 11 Champignons met knoflookkruidendip | € 3,75 |
| 12 Mini-paprika's gevuld met geitenkaas | € 3,75 |

Warme tapas

| | |
|--|--------|
| 13 Calamares, gefrituurde inktvis met aioli | € 5,50 |
| 14 Spaanse aardappeltortilla | € 4,50 |
| 15 Nacho's met kaas, chilisaus, bosui en crème fraîche | € 4,75 |
| 16 Speenvarkenkoteletjes met appelchutney | € 7,50 |
| 17 Gehaktballetjes in pikante tomatensaus | € 4,50 |
| 18 Gamba's van de grill | € 5,50 |
| 19 Gegrilde Greenshell mosselen met kruidenolie | € 4,50 |
| 20 Kippenvleugels met piri-piri en een tomaten-basilicumdressing | € 5,50 |
| 21 Runderspiesje met mojosalsa | € 6,75 |
| 22 Poppers, gefrituurde pepers met roomkaas gevuld | € 4,50 |
| 23 Empanada met tomatensalsa | € 5,50 |
| 24 Kreeftloempiaatje met passievruchtdip | € 6,75 |

Hoofdgerechten

| | |
|--|---------|
| Lasagne met tomaten, basilicum, artisjokken en geitenkaas | € 11,75 |
| Spinazie taart met brie en paddenstoelen | € 11,75 |
| Op de huid gebakken zalmfilet met geconfijte citrus en dragonolie | € 12,50 |
| Heilbotfilet met limoensaus en truffelchips | € 14,50 |
| Paëlla, naar keuze met vis of kip | € 11,75 |
| Gegrilde runderspies met tzaziki | € 15,50 |
| Gegrilde entrecôte met zwarte knoflookjus en gedroogde Seranno-ham | € 15,75 |

Desserts

| | |
|---|--------|
| Apple-crumble met vanille-ijs en toffeesaus | € 5,50 |
| Crème Catalana (Catalaanse variant van de crème brulee) | € 4,75 |
| Chocolat dream | € 6,50 |
| Karamel-ijs met flensjes en chocolade/liquor 43 saus | € 5,50 |

After diner cocktails

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, verse limes en cranberry sap

Tropical Minty Martini

Meloen likeur, perzik likeur, Bacardi Razz, Bacardi Lemon, ananassap en jus d'orange, verse lime en munt

Mojito

Rum, suikersiroop, sodawater, verse munt en limes

Koffiespecialiteiten

| | |
|----------------|--------|
| Irish Coffee | € 5,50 |
| Spanish Coffee | € 5,50 |
| Italian Coffee | € 5,50 |
| French Coffee | € 5,50 |

Digestieven & likeuren

| | | |
|---------------------|-----------------|------------------|
| Sambucca | Liquor 43 | Calvados |
| Kahlua | Grand Marnier | Armagnac XO |
| Drambuie | Tia Maria | Remy Martin VSOP |
| Amaretto di Saronno | Dom Benedictine | Courvoisier VSOP |
| Bailey's | Cointreau | Hennessy |

Wijnen

per glas/per fles

| | |
|--|-----------------|
| Wit: Moezel, Schloss Sassenhof (liter) | € 3,00 / € 21,- |
| Sauvignon Blanc, Panul, Chili | € 3,50 / € 18,- |
| Rosé: Panul, Chili | € 3,50 / € 18,- |
| Rood: Cabernet Sauvignon, Panul, Chili | € 3,50 / € 18,- |

Wijnen per fles

| | |
|---|---------|
| Wit: Domaine Coudoulet, Viognier, Vin de Pays d'Oc | € 24,50 |
| Les Hauts Clochers, Chardonnay, Limoux | € 29,50 |
| Domaine Alary, Roussanne | € 22,50 |
| Rood: Abbots ammonite, Grenache, Syrah, Côtes du Roussillon | € 24,50 |
| Domaine de Rochebin, Pinot Noir, Bourgogne | € 29,50 |
| Château Cap Saint Martin, Merlot, 1e Côtes de Blaye, Bordeaux | € 32,50 |

Heeft u haast, meld het de bediening | Groepen presenteren we een gezamenlijke rekening