

JOPENKERK

JOPEN HRLM 1994 CRAFT BEER

ALL-DAY MENU

BIENVENIDO A LA JOPENKERK

Nuestras puertas están abiertas los 365 días del año. Desde un buen café hasta un almuerzo completo, una copa o una cena: en la Jopenkerk, en pleno corazón de Haarlem, todo gira en torno a la buena comida, la buena cerveza y disfrutar juntos.
Mientras nuestros maestros cerveceros elaboran nuestra cerveza aquí mismo, en la iglesia, en nuestra cocina preparamos platos que combinan a la perfección con ella. Desde clásicos conocidos hasta creaciones sorprendentes, prestando la mayor atención posible a los ingredientes locales y de temporada.
Tómate tu tiempo, descubre nuestras cervezas, prueba algo delicioso y disfruta.

(J)OPEN UP. **FOR A LIFE FULL OF FLAVOUR.**

NUESTRAS CERVEZAS



BOTELLA Y LATA

DE BARRIL



TO SHARE

	€
BITTERBALLEN DE LODEWYCK Bitterbal de carne de res con mostaza (por unidad)	1,45
PALITOS DE QUESO VEGA Con salsa de chile (por unidad)	1,45
PATATAS FRITAS FRESCAS DE FRIETHOES Ración de patatas fritas con salsa a elegir	5
LOADED FRIES SHORTRIB Porción de patatas fritas con costilla de ternera cocinada a fuego lento, mezcla de cinco especias, cebolleta, crema de limón y cebolla roja fresca	12,50
LOADED FRIES PULLED CHICKEN Porción de patatas fritas con pollo desmenuzado con chile coreano, cebolleta, crema de limón y chiles encurtidos.	12,50
LOADED FRIES DE SETAS DE OSTRA VEGA Porción de patatas fritas con setas de ostra desmenuzadas glaseadas con hoisin, cebolleta, crema de limón y chiles encurtidos	11,50
PANCETA DE CERDO CRUJIENTE Con mezcla de cinco especias	9

	€
CHICKEN DRUMSTICKS Alitas de pollo glaseadas con hoisin	9,50
STICKY CHICKEN Con cebolleta, crema de limón y chiles encurtidos	8,50
EBI KATSU Ebi katsu, gambas crujientes con crema verde, cebolleta fresca y cebolla roja	8,50
COSTILLAS DE MAÍZ VEGA Con mezcla de especias umami y crema fresca de hierbas	7,50
SETAS DE OSTRA ASADAS VEGA Con aceite de oliva Arbequina	6,50
CHARCUTERÍA DE CORDEMEIJER Con salchichas secas, Copa di Parma de Cordemeijer y Vita Bella	17,50
TABLA DE QUESOS DE L'AMUSE VEGA Selección de cuatro quesos holandeses servidos con tapenade dulce y pan de nueces	14,50

TO SHARE

	€
BURRATTA DI BUFALA VEGA Con rúcula fresca y pesto	14,50
Se puede ampliar con Vita Bella	*+3,50*
SALCHICHAS DE HAARLEM DE CORDEMIJER 5 unidades	12,50

	€
FRUTOS SECOS MIXTOS VEGA	6
ACEITUNAS MARINADAS VEGA Caseras mezcla de aceitunas Kalamata y Castelvetrano	5,50
PAN PARA COMPARTIR CON DIP VEGA Con dip casero de pesto de rúcula, piñones y mayonesa	5,50
OSTRAS DE NORMANDÍA Nº3 Con limón y mignonette *(Disponible a partir de 3 unidades))*	3,80 p.s.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR Con lechuga Little Gem crujiente, picatostes caseros, anchoas y Grana Padano curado durante 24 meses	*Grande* *Pequeño*	14,50 6,50
Se puede ampliar con pollo crujiente *Se puede ampliar con Coppa di Parma*		*+5* *+3,50*
También disponible en versión vegetariana		

VERDURAS TRADICIONALES VEGA Con remolacha asada, nueces, feta y un aliño fresco y ahumado	*Grande* *Pequeño*	14,50 6,50

SANDWICHES

€

PASTRAMI 17,50
Con chucrut, queso Wilde Weide fundido, salsa Mary Rose y cebolla roja encurtida

SALMÓN DESMENUZADO AHUMADO EN CASA 17,50
Preparado con perejil fresco, limón y crème fraîche. Acompañado de cebolla roja encurtida y remolacha asada

SHORTRIB 17,50
Costilla corta cocinada durante 24 horas con adobo de chile coreano, setas enoki encurtidas, glaseado de cerveza y crema de hierbas verdes

TUNA MELT 16,50
Con queso de pradera, alcaparras y pimientos rojos encurtidos

VEGA
SETAS DE OSTRA ASADAS 15,50
Con glaseado hoisin, pimientos rojos encurtidos y cebollas con kalamansi

VEGA
QUESO DE CABRA 15,50
Con nueces caramelizadas, vinagreta de miel y perejil fresco

€

HAMBURGUESA DE TERNERA BLACK ANGUS 18
Con salsa tártara fresca, lechuga Little Gem crujiente, queso ahumado y compota de cebolla caramelizada y bacon ahumado

POLLO DESMENUZADO 16,50
Con adobo de chile coreano, mayonesa de 'Nduja, cebolla roja encurtida y cebolleta fresca

NIÑOS €10

A ELEGIR ENTRE

BLACK ANGUS MINIBURGER

2 MUSLOS DE POLLO

4 EBI KATSU

2 MAÍZ 'RIBS'

4 BITTERBALLEN

4 PALITOS DE QUESO

Servidos con una ración de patatas fritas de FrietHoes

ENTRANTES

	€
SOPA VEGETARIANA DEL DÍA VEGA Servido con pan	8,50
CARPACCIO DE VENADO Con nueces tostadas, setas encurtidas, mayonesa de trufa y Grana Padano	16,50
BERENJENA ASADA VEGA Con glaseado de miso, salsa de ajo negro y tomate concassé	12,50
BACALAO Con aderezo de manzana Granny Smith y lima, crema de eneldo y remolacha Chioggia encurtida	15,50
BURRATA VEGA Con remolacha asada, glaseado de balsámico y picatostes caseros	17,50
Opción Vita Bella con pistacho	***+3,50***

PLATOS PRINCIPALES

RISOTTO DE SETAS VEGA Con espuma de Grana Padano y crujiente de masa brick con polvo de setas	20,50
FILETE DE SALMÓN A LA PLANCHA Con marinada de soja y miso, quinoa crujiente y furikake. Servido con verduras tradicionales asadas	24,50
ENTRECOT DE TERNERA HOLANDESA DE 200 G Con chirivía, zanahoria morada, calabaza y mantequilla de setas	27,50
FILETE DE VENADO DE 160 G Con crema de chirivía, verduras asadas y salsa de Oporto y moras	27,50

POSTRES

	€
MILLIONAIRE SHORTBREAD Con base crujiente, caramelo cremoso, chocolate negro, espuma de coco vegana y nueces pecanas tostadas	12,50
PERA POCHADA Con crème anglaise, crémeux de chocolate negro con ajo negro y crumble de chocolate blanco caramelizado	11,50
TARTA DE MANZANA ARTESANAL AL ESTILO DE LA ABUELA Con crema de vainilla y crujiente de stroopwafel	10
TARTE TATIN Tarte tatin de manzana Granny Smith, albaricoques marinados en Grand Marnier y espuma de vainilla	11,50
EXTRA UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA	*+1,50*

CAFÉ ESPECIAL €8,80

CAFÉ HAARLEM
Con licor de Haarlem

CAFÉ BAILEYS
Con licor Baileys

CAFÉ MEXICANO
Con tequila y licor de café

CAFÉ CALYPSO
Con Tia Maria y azúcar moreno

CAFÉ IRLAND
Con whisky irlandés y azúcar moreno

CAFÉ ESPAÑOL
Con Licor 43

CAFÉ FRANCÉS
Con Grand Marnier o Cointreau

CAFÉ ITALIANO
Con Amaretto

Café D.O.M.
Con licor D.O.M.

CAFÉ KISS OF FIRE
Con Tia Maria y Cointreau

VINO

			€
Pinot Grigio	Seco	Copa	6,50
Radio Boca Verdejo	Seco	Copa	6,50
La Baume Chardonnay	Seco	Copa	6,50
Tolltraum	Dulce	Copa	5,50
Petit Pont	Rosado	Copa	6
Lunatico Primitivo	Tinto	Copa	6
Cava Brut		Botella 75cl	25
Prosecco		Botella 20cl	8,10
Riesling espumoso sin alcohol		Lata	8

CAFÉ & TÉ

Té	3,20	**Café con leche**	3,80
Té de menta fresco o té de jengibre fresco	4	**Espresso Macchiato**	4,50
Café	3,30	**Espresso doble**	4,70
Espresso	3,30	**Latte Macchiato**	5
Cappuccino	3,70	**Chocolate caliente**	4
Flat White	3,80	**(con nata)**	+0,50

REFRESCOS

Limonada	2,50	**Ice-Tea, Ice-Tea Green**	3,90
Leche	2,50	**Almdudler**	5,30
Chocomel (frío), Fristi	3,80	**Zumo de manzana Schulp**	3,90
Chaudfontaine rojo (con gas) o azul (sin gas)	3,80	**Zumo de tomate Big Tom Spiced**	4,80
Coca Cola (regular, zero), Fanta, Cassis, Sprite	3,80	**Zumo de naranja fresco**	3,90
Bitter Lemon	3,90	**Fever Tree: Ginger Ale, Ginger Beer, Mediterranean Tonic**	4,80

FUERTE

Destilados nacionales	(desde precio)	4,50
Destilados internacionales	(desde precio)	5,50
Licores	(desde precio)	5,50

JOPEN DISTILLING CO.

JOPEN GIN	**World Gin Award 2019**: Plata **SIP Awards 2018:** Oro	8,20
JOPEN GENEVER		5,90
JOPEN BARREL AGED GENEVER	**World Gin Award 2019**: Mejor genever del mundo	6,40

Jopen Gin & Tonic Con Fever Tree Mediterranean Tonic, servido con pimiento rojo 13

Jopen Barrel Aged Gin & Ginger Ale Con Fever Tree Ginger Ale, servido con jengibre fresco y menta 14

GIN, GENEVER & WHISKY

JOPEN WHISKY

SINGLE MALT	Se han utilizado barriles nuevos de roble, barriles de bourbon y barriles de Oloroso. Esto produce sabores armoniosos con un claro impacto de la madera de roble y Oloroso.	8,50
RYE	Se han utilizado barriles nuevos de roble, barriles de bourbon y barriles de Pedro Ximenez. El resultado es un sabor armonioso con un claro impacto de la madera de roble y Pedro Ximenez.	8,50
PEATED SINGLE MALT	Este whisky se elabora a partir de un mash de maltas fuertemente ahumadas y se envejece en roble esloveno, barriles de bourbon y parcialmente en barriles de Pedro Ximenez. El resultado es un sabor equili brado con notas ahumadas, roble esloveno y un toque de Pedro Ximenez.von Pedro Ximenez.	8,50

¿MÁS JOPEN?

¿Tienes curiosidad por saber qué cervezas están disponibles en este momento? Escanea los códigos QR de la carta y descubre nuestra selección actual, incluyendo las diferentes cervezas y sus perfiles de sabor.
¿Quieres estar al día de nuestras nuevas cervezas, eventos, música y todo lo que ocurre en la Jopenkerk? Síguenos en las redes sociales y ¡mantente (J)OPEN!

Jopenkerk Haarlem

NUESTRAS CERVEZAS

BOTELLA Y LATA

DE BARRIL