SNACKS CALIENTES

	€
BITTERBALLEN DE LODEWYCK Carne de res con mostaza Jopen (por unidad)	1,45
PALITOS DE QUESO VEGA Con salsa de chile (por unidad)	1,45
MUSLOS DE POLLO Con glaseado oriental y cebolleta fresca	9
SETAS OSTRA ASADAS VEGA Con aceite de oliva Arbequina	6,50
MAÍZ A LA PARRILLA 'RIBS' VEGA Con mezcla suave de especias de chile, cilantro fresco y un vaso de crema de cebolleta/limón	7,50
PANCETA DE CERDO SOUS-VIDE Con glaseado asiático, crema de cebolleta/limón y cebolla roja en limón y pimentón ahumado	9
GRANDES GAMBAS TORPEDO Con crema especiada, cebolleta fresca y cebolla roja fresca	14,50

SNACKS FRÍOS

OSTRAS DE NORMANDÍA N.º 3 (a partir de 3 piezas) Con mignonette y limón	3,80
CHARCUTERÍA HOLANDESA Con salchicha seca, Coppa di Parma de Cordemeijer y jamón de cueva	17,50
QUESOS DE FROMAGERIE L'AMUSE VEGA Selección de cuatro quesos holandeses, servidos con tapenade dulce y pan de nuez	14,50
BURRATA DI BUFALA VEGA Con rúcula fresca, pesto de rúcula *Se puede ampliar con jamón de cueva finamente cortado*	13,50 *+3,50*
PAN PARA COMPARTIR CON DIP VEGA Con dip casero de pesto de rúcula, piñones y mayonesa	5,50
SALCHICHAS HAARLEM De Cordemeijer (5 piezas)	12,50
FRUTOS SECOS VEGA Mixtos	6
ACEITUNAS MARINADAS EN CASA VEGA Mezcla de aceitunas Kalamata y Castelvetrano	6,50

BEBIDAS

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
	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**	3,80
		Espresso doble	4,80
Café	3,30	**Latte macchiato**	4,50
Espresso	3,30	**Chocolate caliente**	4
Cappuccino	3,70	**(con nata)**	+0,50
Flat White	5		

REFRESCOS

Limonada	2,50	**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
		Zumo de naranja fresco	3,90
Coca Cola (regular, zero), Fanta, Cassis, Sprite	3,80	**Fever Tree: Ginger Ale, Ginger Beer, Indian Tonic, Mediterranean Tonic**	4,80 5
Tónica, Bitter Lemon	3,90		

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 **Spirits International Prestige Awards 2018:** Oro	8,20
JOPEN GENEVER		5,90
JOPEN BARREL AGED GIN	**World Gin Award 2019**: Ganador por país	9,20
JOPEN BARREL AGED GENEVER	**World Gin Award 2019**: Mejor genever del mundo	6,40

GIN, GENEVER & WHISKY

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

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 equilibrado con notas ahumadas, roble esloveno y un toque de Pedro Ximenez.	8,50

MENÚ

JOPEN CRAFT BEER HRLM 1994

NUESTRAS CERVEZAS

BOTELLA Y LATA

DE BARRIL

SANDWICHES

€

KOREAN STICKY CHICKEN 16,50
Con glaseado oriental, crema de cebolleta/limón, cebolla roja fresca, pimiento rojo encurtido y semillas de sésamo negro

SHORTRIB 17,50
Con crema de cebolleta/limón, cebolla roja con aderezo de limón/pimentón ahumado, pimiento rojo encurtido, rub suave de especias de chile y kimchi

BLACK ANGUS BURGER 18
Con queso ahumado, bacon, salsa tártara y compota de cebolla caramelizada

CARPACCIO DE CIERVO 18,50
Con mayonesa de trufa, setas en rama encurtidas, Grana Padano y trozos de avellana tostada

SALMÓN AHUMADO EN CASA 17,50
Mezclado con aderezo de limón, cebolla roja y hierbas frescas

SARDINAS 15,50
Todavía en lata, con crema de limón, cebolla agridulce y remolacha ahumada, cebolleta fresca y semillas de mostaza agridulces

SETA OSTRA VEGA 15,50
Con especias, glaseado oriental, crema de cebolleta/limón, cebolleta fresca y pimiento rojo encurtido

QUESO WILDE WEIDE FUNDIDO VEGA 15,50
Con tomate, verduras asadas y brotes de rábano

*Se puede ampliar con **Coppa di Parma*** *+2,50*

PATATAS FRITAS

PATATAS FRITAS DE FRIETHOES 5
Ración de patatas fritas

LOADED FRIES SHORTRIB 12,50
Ración de patatas fritas con shortrib cocinado a fuego lento y crema de cebolleta

LOADED FRIES KOREAN STICKY CHICKEN 12,50
Ración de patatas fritas con Korean Sticky Chicken, crema de cebolleta/limón, pimientos encurtidos y cebolleta

ENTRANTES

€

SOPA DEL DÍA VEGA 8,50
Servida con pan

PANCETA DE CERDO SOUS VIDE 13,50
Glaseado con glaseado oriental, setas en rama encurtidas, con crema de zanahoria y tahini y una cebolla frita

PIRI PIRI GAMBAS BLACK TIGER 15,50
Gambas Black Tiger. En marinada fresca con verduras asadas

€

VERDURAS OLVIDADAS VEGA 11,50
Con zanahoria morada asada, remolacha amarilla horneada, chirivía, remolacha roja ahumada y raíz de perejil con crema de manzana y repollo rojo

CARPACCIO DE FILETE DE CIERVO 16,50
Con mayonesa de trufa, setas en rama encurtidas y Grana Padan

PLATOS PRINCIPALES

BLACKENED COD 26
Bacalao en marinada oriental con setas ostra, pak choi bebé, fideos fritos y mantequilla de miso

FILETE HOLANDÉS 27,50
Con salsa Béarnaise y verduras asadas

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA 32,50
En un potente jugo de cerveza, con mezcla de verduras y chips de patata

CALABAZA ASADA VEGA 22,50
Con jugo de verduras asadas, terminado con beurre noisette, verduras y avellanas tostadas

Nuestros platos principales todo el día se sirven sin patatas fritas. Las patatas fritas se pueden pedir por separado.

POSTRES VEGA

CHEESECAKE DE CARAMELO SALADO 12,50
Con espuma de caramelo y avellanas crujientes

PASTEL DE MANZANA CALIENT 10,50
Con nueces pecanas y crema de vainilla batida caser

BROWNIE ROCKY ROAD 12,50
Con espuma de caramelo y crujiente de Stroopwafel

CRUMBLE DE MANGO VEGANO 12,50
Tarta con compota de mango y almendras tostadas

OPCIÓN DE AÑADIR 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

ENSALADAS VEGA

€

ENSALADA ASIÁTICA 14,50
Con un potente aderezo umami, repollo rojo finamente cortado, zanahoria, kimchi y anacardos

Se puede ampliar con Sticky Korean Chicken o panceta de cerdo sous-vide *+5*

ENSALADA GRIEGA CLÁSICA 15,50
Con feta, aceitunas marinadas en casa, pepino y tomate

GUARNICIONES VEGA

PEQUEÑA ENSALADA GRIEGA 6,50
Con aderezo fresco de limón, cebolla roja y perejil fresco

CALABAZA ASADA 6,50
Con jugo de verduras asadas con beurre noisette y una mezcla de avellanas crujientes y chips de patata.

MAÍZ A LA PARRILLA 'RIBS' 7,50
Con mezcla suave de especias de chile y crema de cebolleta/limón

VERDURAS ASADAS 7
Con calabacín, pimiento, cebolla, berenjena y avellanas tostadas

SETAS OSTRA ASADAS 6,50

NIÑOS 10

MINI BURGER BLACK ANGUS

2 MUSLOS DE POLLO

2 GAMBAS GRANDES

2 MAÍZ 'RIBS'

4 BITTERBALLEN

4 PALITOS DE QUESO

Servidos con una ración de patatas fritas de FrietHoes