

POSTRES

| | € |
|--|-------|
| CHEESECAKE DE CARAMELO SALADO | 12,50 |
| Con espuma de caramelo y avellanas crujientes | |
| PASTEL DE MANZANA CALIENTE | 10,50 |
| Con nueces pecanas y crema de vainilla batida casera | |
| 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 | |
| EXTRA UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA | +1,50 |

CAFÉ €8,80 ESPECIAL

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

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

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 | 8,20 | |
| JOPEN GENEVER | Spirits International Prestige Awards 2018: Oro | 5,90 | |
| JOPEN BARREL AGED GENEVER | World Gin Award 2019: Mejor genever del mundo | 6,40 | |
| 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



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 agrodulce y remolacha ahumada, cebolleta fresca y semillas de mostaza agrodulces | |

| | |
|---|---------|
| SETA OSTRA | € 15,50 |
| Con especias, glaseado oriental, crema de cebolleta/limón, cebolleta fresca y pimiento rojo encurtido | |
| QUESO WILDE WEIDE FUNDIDO | € 15,50 |
| Con tomate, verduras asadas y brotes de rábano | |

Se puede ampliar con *Coppa di Parma*

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 <small>VEGA</small> | € 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 | |

ALL DAY MENU

| | |
|---|---------|
| VERDURAS OLVIDADAS <small>VEGA</small> | € 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 | |

NIÑOS €10

| | |
|--|--|
| BLACK ANGUS MINIBURGER | |
| 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 | |

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 <small>VEGA</small> | € 22,50 |
| Con jugo de verduras asadas, terminado con beurre noisette, verduras y avellanas tostadas | |

TO SHARE

| | |
|--|---------|
| BITTERBALLEN <small>DE LODEWYCK</small> | € 1,45 |
| Carne de res con mostaza (por unidad) | |
| PALITOS DE QUESO <small>VEGA</small> | € 1,45 |
| Con salsa de chile (por unidad) | |
| MUSLOS DE POLLO | € 9 |
| Con glaseado oriental y cebolleta fresca | |
| VERDURAS ASADAS <small>VEGA</small> | € 7,50 |
| Con calabacín, pimiento, cebolla, berenjena y avellanas tostadas | |
| MAÍZ A LA PARRILLA 'RIBS' <small>VEGA</small> | € 7,50 |
| Con mezcla suave de especias de chile, cilantro fresco y un vaso de crema de cebolleta/limón | |
| GRANDES GAMBAS TORPEDO | € 14,50 |
| Con crema especiada, cebolleta fresca y cebolla roja fresca | |

| | |
|--|---------|
| PANCETA DE CERDO SOUS-VIDE | € 9 |
| Con glaseado asiático, crema de cebolleta/limón y cebolla roja en limón y pimentón ahumado | |
| OSTRAS DE NORMANDÍA | € 3,80 |
| N.º 3 (a partir de 3 piezas) Con mignonette y limón | |
| CHARCUTERÍA HOLANDESA | € 17,50 |
| Con salchicha seca, Coppa di Parma de Cordemeijer y jamón de cueva | |
| QUESOS DE FROMAGERIE L'AMUSE <small>VEGA</small> | € 14,50 |
| Selección de cuatro quesos holandeses, servidos con tapenade dulce y pan de nuez | |
| BURRATA DI BUFALA <small>VEGA</small> | € 13,50 |
| Con rúcula fresca, pesto de rúcula | |
| Se puede ampliar con jamón de cueva finamente cortado | +3,50 |
| PAN PARA COMPARTEIR CON DIP <small>VEGA</small> | € 5,50 |
| Con dip casero de pesto de rúcula, piñones y mayonesa | |

| | |
|---|---------|
| SALCHICHAS HAARLEM | € 12,50 |
| De Cordemeijer (5 piezas) | |
| FRUTOS SECOS <small>VEGA</small> | € 6 |
| Mixtos | |
| ACEITUNAS MARINADAS EN CASA <small>VEGA</small> | € 6,50 |
| Mezcla de aceitunas Kalamata y Castelvetrano | |
| PEQUEÑA ENSALADA GRIEGA <small>VEGA</small> | € 6,50 |
| Con aderezo fresco de limón, cebolla roja y perejil fresco | |
| CALABAZA ASADA <small>VEGA</small> | € 6,50 |
| Con jugo de verduras asadas con beurre noisette y una mezcla de avellanas crujientes y chips de patata. | |