

VEGA

POSTRES

€

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	

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
CAFÉ & TÉ		Prosecco	Botella 20cl	8,10
		Sin alcohol	Lata	8
	Té	3,20	Café con leche	3,80
	Té de menta fresco	4	Espresso Macchiato	3,80
	o té de jengibre fresco		Espresso doble	4,80
	Café	3,30	Latte Macchiato	4,50
	Espresso	3,30	Chocolate caliente	4
REFRESCOS	Cappuccino	3,70	(con nata)	+0,50
	Flat White	5		
	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
FUERTE	Bitter Lemon	3,90	Fever Tree: Ginger Ale, Ginger Beer, Mediterranean Tonic	4,80
				5
	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
GIN, GENEVER & WHISKY	Jopen Gin & Tonic Con Fever Tree Mediterranean Tonic, servido con pimienta roja		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



NUESTRAS CERVEZAS



BOTELLA Y LATA



DE BARRIL

SANDWICHES	€
KOREAN STICKY CHICKEN Con glaseado oriental, crema de cebolleta/limón, cebolla roja fresca, pimienta roja encurtido y semillas de sésamo negro	16,50
SHORTRIB Con crema de cebolleta/limón, cebolla roja con aderezo de limón/pimentón ahumado, pimienta roja encurtido, rub suave de especias de chile y kimchi	17,50
BLACK ANGUS BURGER Con queso ahumado, bacon, salsa tártara y compota de cebolla caramelizada	18

CARPACCIO DE CIERVO Con mayonesa de trufa, setas en rama encurtidas, Grana Padano y trozos de avellana tostada	18,50
SALMÓN AHUMADO EN CASA Mezclado con aderezo de limón, cebolla roja y hierbas frescas	17,50
SARDINAS Todavía en lata, con crema de limón, cebolla agri dulce y remolacha ahumada, cebolleta fresca y semillas de mostaza agri dulces	15,50
SETA OSTRA Con especias, glaseado oriental, crema de cebolleta/limón, cebolleta fresca y pimienta roja encurtido	15,50

QUESO WILDE WEIDE FUNDIDO Con tomate, verduras asadas y brotes de rábano	15,50
<i>Se puede ampliar con Coppa di Parma</i>	+2,50

PATATAS FRITAS	€
PATATAS FRITAS DE FRIETHOES Ración de patatas fritas	5
LOADED FRIES SHORTRIB Ración de patatas fritas con shortrib cocinado a fuego lento y crema de cebolleta	12,50
LOADED FRIES KOREAN STICKY CHICKEN Ración de patatas fritas con Korean Sticky Chicken, crema de cebolleta/limón, pimientos encurtidos y cebolleta	12,50

ENTRANTES	€	ALL DAY MENU	€
SOPA DEL DÍA Servida con pan	8,50	VERDURAS OLVIDADAS Con zanahoria morada asada, remolacha amarilla horneada, chirivía, remolacha roja ahumada y raíz de perejil con crema de manzana y repollo rojo	11,50
PANCETA DE CERDO SOUS VIDE Glaseado con glaseado oriental, setas en rama encurtidas, con crema de zanahoria y tahini y una cebolla frita	13,50	CARPACCIO DE FILETE DE CIERVO Con mayonesa de trufa, setas en rama encurtidas y Grana Padan	16,50
PIRI PIRI GAMBAS BLACK TIGER Gambas Black Tiger. En marinada fresca con verduras asadas	15,50		

PLATOS PRINCIPALES		€	
BLACKENED COD Bacalao en marinada oriental con setas ostra, pak choi bebé, fideos fritos y mantequilla de miso	€ 26	CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA En un potente jugo de cerveza, con mezcla de verduras y chips de patata	32,50
FILETE HOLANDÉS Con salsa Béarnaise y verduras asadas	27,50	CALABAZA ASADA Con jugo de verduras asadas, terminado con beurre noisette, verduras y avellanas tostadas	22,50

TO SHARE		€	€
BITTERBALLEN <small>DE LODEWYCK</small>	1,45	PANCETA DE CERDO SOUS-VIDE	9
Carne de res con mostaza (por unidad)		Con glaseado asiático, crema de cebolleta/limón y cebolla roja en limón y pimentón ahumado	
PALITOS DE QUESO <small>VEGA</small>	1,45	OSTRAS DE NORMANDÍA	3,80
Con salsa de chile (por unidad)		N.º 3 (a partir de 3 piezas) Con mignonette y limón	
MUSLOS DE POLLO	9	CHARCUTERÍA HOLANDESA	17,50
Con glaseado oriental y cebolleta fresca		Con salchicha seca, Coppa di Parma de Cordemeijer y jamón de cueva	
VERDURAS ASADAS <small>VEGA</small>	7,50	QUESOS DE FROMAGERIE L'AMUSE <small>VEGA</small>	14,50
Con calabacín, pimiento, cebolla, berenjena y avellanas tostadas		Selección de cuatro quesos holandeses, servidos con tapenade dulce y pan de nuez	
MAÍZ A LA PARRILLA 'RIBS' <small>VEGA</small>	7,50	BURRATA DI BUFALA <small>VEGA</small>	13,50
Con mezcla suave de especias de chile, cilantro fresco y un vaso de crema de cebolleta/limón		Con rúcula fresca, pesto de rúcula	
GRANDES GAMBAS TORPEDO	14,50	<i>Se puede ampliar con jamón de cueva finamente cortado</i>	+3,50
Con crema especiada, cebolleta fresca y cebolla roja fresca		PAN PARA COMPARTIR CON DIP <small>VEGA</small>	5,50
		Con dip casero de pesto de rúcula, piñones y mayonesa	

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

ENSALADA ASIÁTICA Con un potente aderezo umami, repollo rojo finamente cortado, zanahoria, kimchi y anacardos	14,50
<i>Se puede ampliar con Sticky Korean Chicken o panceta de cerdo sous-vide</i>	+5
ENSALADA GRIEGA CLÁSICA Con feta, aceitunas marinadas en casa, pepino y tomate	15,50

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