



BOTELLA
Y LATA

**NUESTRAS
CERVEZAS**

DE
BARRIL



TO SHARE

BITTERBALLEN DE LODEWYCK

Bitterbal de carne de res con mostaza (por unidad)

PALITOS DE QUESO VEGA

Con salsa de chile (por unidad)

PATATAS FRITAS FRESCAS DE FRIETHOES

Ración de patatas fritas con salsa a elegir

LOADED FRIES SHORTRIB

Ración de patatas fritas con shortrib cocido a fuego lento, crema de cebolla tierna/limón y cebolla roja fresca

LOADED FRIES CRISPY CHICKEN

Ración de patatas fritas con pollo crujiente glaseado con hoisin, crema de cebolla verde/limón, chiles encurtidos y cebolla verde

CRISPY KOREAN PORKBELLY

Panceta crujiente con rub de pimiento rojo coreano

CHICKEN DRUMSTICKS

Muslos de pollo glaseados con hoisin (5 unidades)

€

1,45

1,45

5

12,50

12,50

9

9,50

STICKY CHICKEN

Pollo sticky con crema de cebolleta y limón, pimientos encurtidos y cebolleta

EBI KATSU

Ebi katsu, snack crujiente de gambas con crema de limón, cebolla fresca y cebolla roja

COSTILLAS DE MAÍZ VEGA

Con rub umami y crema fresca de limón (5 unidades)

SETAS DE OSTRA ASADAS VEGA

Con aceite de oliva Arbequina

OSTRAS DE NORMANDÍA N°3

Con limón y mignonette

CHARCUTERÍA DE CORDEMEIJER

Con salchichas secas, Copa di Parma de Cordemeijer y Vita Bella

TABLA DE QUESOS DE L'AMUSE VEGA

Selección de cuatro quesos holandeses servidos con tapenade dulce y pan de nueces

€

8,50

8,50

7,50

6,50

3,80
p.s.

17,50

14,50

TO SHARE

BURRATTA DI BUFALA

VEGA

Con rúcula fresca, pesto de rúcula.

Se puede ampliar con Vita Bella de cueva finamente cortado

€

14,50

+3,50

SALCHICHAS DE HAARLEM DE CORDEMIJER

5 unidades

12,50

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Con lechuga Little Gem crujiente, crutones, anchoas y Grana Padano de 24 meses.

Grande
Pequeño

14,50

6,50

*Se puede ampliar con pollo crujiente
Se puede ampliar con Coppa di Parma*

+5

+3,50

Opción vegetariana disponible

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

ENSALADA DE SANDÍA

VEGA

Con feta, cebolla roja, menta y kumquats

8,50

ENSALADA DE VERDURAS DE PRIMAVERA

VEGA

Con nueces, queso de cabra y aderezo ahumado fresco

Grande 16,50
Pequeño 6,50

SANDWICHES

PORCHETTA DE HAARLEM

Con mayonesa 'nduja fresca y picante y cebolla roja en escabeche

SALMÓN AHUMADO

Casero con mayonesa de soja japonesa, limón, cebolla roja en escabeche y pepino agri dulce

SHORTRIB

Cocido 24 horas con rub de mostaza, ensalada de col gochujang, glaseado oriental y pepino agri dulce

CABALLA

Con pimientos rojos en escabeche, alcaparras fritas y mayonesa fresca

SETAS OSTRA ASADAS

Con mayonesa de soja fresca, pepino agri dulce, pimientos rojos en escabeche y cebollas kalamansi

POLLO CRUJIENTE

Con glaseado de hoisin, cebolla fresca, cebolla roja en escabeche y semillas de sésamo

€

16,50

17,50

17,50

16

15,50

16,50

HAMBURGUESA DE BLACK ANGUS

Con salsa tártara fresca, lechuga gem crujiente, queso ahumado y compota de cebolla caramelizada y bacon ahumado

HUMMUS CASERO

garbanzos fritos, remolacha ahumada y verduras agri dulces

€

18

15,50

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

Servido con pan

TARTAR DE ATÚN

Con lima, semillas de sésamo, aceite de oliva y chalota fresca. Servido con hoja de wonton crujiente, crema y aceite de cebolla fresca, mezcla de especias togarashi

€

8,50

14,50

ENSALADA FRESCA DE HINOJO VERANIEGA

Con aderezo fresco de lima, remolachas ahumadas, crema de pimiento rojo, limón y yogur, y nuez tostada

TATAKI DE TERNERA HOLANDESA

Con wakame, pepino agridulce, gel de ponzu, nori crujiente y mayonesa umami cremosa

BURRATA

Con tomates marinados, quinoa crujiente, crema de albahaca

Opción Vita Bella con pistacho

€

11,50

16,50

17,50

+3,50

PLATOS PRINCIPALES

REPOLLO COCIDO EN MANTEQUILLA DE MISO

Con salsa de yogur y tahini, avellanas tostadas y verduras frescas de primavera

PESCADO ROJO FRITO

Con verduras verdes, radicchio, alcaparras crujientes y salsa verde

20,50

24,50

FILETE DE TERNERA HOLANDESA

Con verduras de primavera blanqueadas, tomates cherry asados y mantequilla de chile

MAZORCA DE MAÍZ FRANCESA SUPRÊME

Con salsa cremosa de pollo y naranja y verduras frescas

27,50

23,50

POSTRES

	€		€
MILLIONAIRE SHORTBREAD Con base crujiente, caramelo cremoso, chocolate negro, nueces pacanas tostadas y merengue vegano	12,50	TARTA DE MANZANA ARTESANAL DE LA ABUELA Con crema de vainilla y crujiente de stroopwafel	10
TARTA ESPUMA DE TIRAMISÚ Con virutas de chocolate	12,50	TARTA DE LIMÓN Y yuzu con gel de cítricos fresco y cobertura de chocolate	10
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
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
Chaufontaine rojo (con gas) o azul (sin gas)	3,80	Zumo de tomate Big Tom Spiced	4,80
Coca Cola (regular, zero), Fanta,	3,80	Zumo de naranja fresco	3,90
Cassis, Sprite		Fever Tree: Ginger Ale, Ginger Beer, Mediterranean Tonic	4,80
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 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 pimienta roja	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 equilibrado con notas ahumadas, roble esloveno y un toque de Pedro Ximenez.	8,50