

NL



EL SOCARRAT

OPEN FIRE KITCHEN



Today marks the launch of our new Mediterranean inspired food restaurant, wood-fired grill and of course our signature rices in paella! 100% Flamed

ENJOY

TO SHARE OR NOT TO SHARE
that is the question

SPAANSE PREMIUM ASSORTIMENT CHARCUTERIE EN MANCHEGO 12	20
GEBAKKEN PALOURDES IN JOSPER OVEN	17
MOSSELEN VOLGENS SEIZOEN	19
VERSE ERWTEN OP HOUTSKOOL, IBERISCHE HAM, EI OP LAGE TEMPERATUUR	15
TARTAAR VAN ZALM EN AVOCADO, GROENE GAZPACHO	16
GEGRILDE OCTOPUS EN MOUSSELINE VAN BLOEMKOOL	19
GEGRILDE GROENTEN MET ROBATTA OP Z'N « ESPENCAT »	13
SAUTÉ VAN PADDESTOELEN EN MORIELJES, GANZENLEVERSAUS EN GEPOCHEERD EI	17
OESTERS MET ROBATTA, GEFLAMBEERDE WAGYU	22
IBERISCHE HAMKROKETTEN	15
MERGBEEN IN JOSPER GEKOOKT	14

HOOFDGERECHTEN

GEGRILDE ENTRECOTE RUBIA GALLEGA MET ROBATTA, FRIETJES GEBAKKEN IN RUNDERVET, SAUS NAAR KEUZE	36
CHATEAUBRIAND (VOOR 2 PERSONEN), FRIETJES GEBAKKEN IN RUNDERVET, SAUS NAAR KEUZE	PP 37
KIP « EL SOCARRA », FRIETJES GEBAKKEN IN RUNDVET, HARISSA SAUS	26
GEKONFIJTE KABELJAUW MET OLIJFOLIE EN COULIS VAN PIQUILLO PAPRIKA'S	29
LAMSVLEES 8 UUR GEKOOKT MET MASSAMAN CURRY, AARDAPPELPUREE EN SPINZIE	29
GEGRILDE ZEEBAARS, MOUSSELINESAUS EN SPAGHETTI VAN COURGETTEN	30
RAVIOLI VAN POMPOEN EN TRUFFEL, BEAUFORT ROOM	22



BIJGERECHTEN

AARDAPPELPUREE OP Z'N JOËL ROBUCHON	4
VERSE SPINAZIE	4
GEGRILDE PASTINAAK MET MI BRASA	5
HUISGEMAAKTE FRIETJES GEKOOKT IN RUNDERVET	4
GESTOOFDE « SUCRINES » SLA EN PARMEZAAN	4
PIQUILLO PAPRIKA'S GEKOOKT IN JOSPER OVEN	5

Sauzen

BERNAISESAUS	3
ARCHIDUC	4
VLEES SAP	3
PEPERSAUS	3

Paella 'El Socarrat'



VIVA THE SOCARRAT

THE CRISPY CARAMELIZED LAYER OF STOCK THAT FORMS AT THE BASE OF THE TRADITIONAL PAELLA PAN.
SERVED STRAIGHT TO THE TABLE, TO BE ENJOYED IN COMPANY – GRAB A SPOON AND DIG IN !!! ENJOY!
MINIMUM 2 PERSONEN:

PAELLA MET HELE KREEFT	32 PP
PAELLA VAN DE CHEF	25 PP
DE LIEFDE VAN EEN CHEF VOOR ZIJN VROUW (CHORIZO, WORSTJES, KIP, BONEN, ARTISJOKKEN)	
PAELLA VAN HET MOMENT	PRIJS VAN DE DAG

NAGERECHT

PAIN PERDU EN IJS VAN HET MOMENT	12
MATCHA THEE CHEESECAKE MET OREO KORST	10
DAME BLANCHE	10
COOKIE DOUGH, VANILLE IJS MET GEZOUTENBOTER KARAMEL	11
DESSERT VAN HET MOMENT	10

TO FINISH IN BEAUTY

EXPRESSO MARTINI CAFÉ MARULA, COFFEE, VODKA 42 BELOW, SUGAR	12
WHITE RUSSIAN CAFÉ MARULA, VODKA 42 BELOW, HEAVY CREAM	10
POLPOTE N°2 FRANGELICO, VANILLA ICE CREAM, EXPRESSO	10

menu