

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

VOORGERECHTEN

Assortiment "premium cut" Spaanse vleeswaren en 12 maanden gerijpte manchego kaas	20
Eenpansgerecht met kokkels en scampi's arrabbiata	19
Tataki van zalm, geplette verse gerookte doperwten, groene olie	17
Romige burrata, courgette carpaccio, munt en kappertjes frituur	15
Ceviche van dorade, korianderolie	16
Duo van asperges en gerookte prei op Big Green egg, verse laurieolie, peterselie	16
Gesauteerde champignons en morieljes, saus van foie gras en gepocheerd ei	17
Gefrituurde inktvisringen	13
Kroketjes met Iberische ham	15
Met de hand gesneden rundertartaar, mosterdpickles mierikswortelmayonaise	18

.....

HOOFDGERECHTEN

Tussenrib Rubia Gallega gegrild op robata, fritjes gebakken in rundervet, saus naar keuze	37
Châteaubriand (voor 2 personen), fritjes gebakken in rundervet, saus naar keuze	37 pp
Haantje "El Socarrat", fritjes gebakken in rundervet, harissa-saus	26
Kabeljauw gegaard op de Mi brasa, aardappelpuree, salsa verde	29
Iberisch varkensvlees Presa, Thaise groenten	30
Vis van de dag	Dagprijs
Huisgemaakte groene asperge raviol, zongedroogde tomatensaus	23

.....

BIJGERECHTEN

Aardappelpuree op Joël Robuchon-wijze	4
Verse spinazie	4
Broccoli	5
Huisgemaakte fritjes gebakken in rundervet	4
Gestoofde klein gekropte Romeinse sla met Parmesaanse kaas	4
Chilipepers op de houtgrill	5

SAUZEN

Béarnaise	4
Champignonsaus	4
Vleesjus	4
Peper	4



EL SOCARRAT

OPEN FIRE KITCHEN

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 !

min 2 people > min 25 minuten



PAELLA

Paella met een hele kreeft	35 pp
Paella van de chef: de liefde van een chef voor zijn vrouw (chorizo, worstjes, kip, sperziebonen, artisjokken)	26 pp
Paella met Cuberoll entrecote, tuinbonen	30 PP

.....

NAGERECHTEN

Wentelteefje met vanille-ijs	12
Cheesecake	10
Dame blanche	10
Cookie dough, vanilleijs met gezouten boterkaramel (te delen)	16

.....

TO FINISH IN BEAUTY

Espresso martini met marula, koffie, vodka 42 below, suiker	12
White russian-koffie met marula, vodka 42 below, slagroom	12
Polpote n°2 frangelico, vanilleijs, espresso	12