

LOF
DINER
VANAF 17:00 UUR

Menu

TO SHARE

PATA NEGRA CHIP TOWER 15

Iberico Bellota, homemade paprika chips, gerookte pepers

✓ CRISPY CIABATTA 8

Homemade Ciabatta, gerookte boter, aioli, olijfolie

✓ PIMENTOS DE PADRON 9

Groene pepers & aioli

CALAMARIS A LA ROMANA 12

Gekruide, gefrituurde calamaris

✓ BASQUE POTATO TORTILLA 9

Spaanse aardappeltaart met ei (We bake this once a day!)

STARTERS

BEEF TARTARE & BONE MARROW 18

Angus beef steak tartare, BBQ beenmerg

PORK BELLY BURNED ENDS 17

BBQ buikspek taco's met kimchi mayo & chili - 3 stuks

BURRATA SALAD 18 (✓ -/- 2)

Burrata, pata Negra Bellota, tomaten, pistache pesto & foccacia toast

BBQ TUNA 18

BBQ geschroeide tonijn, ajo blanco, granny smith & kruidenolie

NEITHER FISH, NOR MEAT? ALLERGIES? LET US KNOW!



DINER

Menu

MAINS

SEA BASS 32

Gegrilde zeebaarsfilet, boter, kruidenolie, gegrilde groenten

IBERICO SECRETO 29

Oesterzwammen, groene asperges, aardappelpuree, ahornjus

SLOW-ROASTED SHORT RIBS 32

Runderrib, kalfsjus, bimi, wortelen

✓ GREEN EGG CAULIFLOWER 28

Bloemkool van de gril, spinazie, paprika saus

GRILLED SIGNATURES:

MEATS

GELEVERD UIT GALICIË (SPANJE) MET
RESPECT BEHANDELD EN BEREID OP
ONZE BIG GREEN EGG:

Bone-in Ribeye (1-1,2 kg/±2-3 personen) 120

Entrecôte (750-850 gram/±2 personen) 95

FISH

Green Egg Dorade (400-600 gram) 34

Wilde Gamba's (4 stuks) 15

SAUZEN

✓ Chimichurri 4

Anchovis-kruidensalsa 4

✓ SIDES

In ossenwit gefrituurde friet met mayo 7,5

Homemade patatas brava's aioli, salsa brava 9

Bbq gegrilde seizoensgroenten 7

Groene salade 6

Tomatensalade, sjalotten, olijfolie 9