

		
<b>BITÁCORA, VERDEJO, SPANJE, RUEDA</b> <i>Citrus, appel, wit fruit, fris</i>	5.00	25.00
<b>LEGENDARY/CALUSARI, PINOT GRIGIO, ROEMENIË, BANAT</b> <i>Vegan, sappige frisse wijn, vol fruit met citrus finish</i>	5.50	27.50
<b>VANITA, PECORINO, ITALIË</b> <i>Peer, geel en tropisch fruit, bloemig</i>	6.00	30.00
<b>VILLA BLANCHE, CHARDONNAY, FRANKRIJK</b> <i>Meloen, appel, peer, houttonen met zachte afdronk</i>	7.00	35.00
<b>LA GABACHA, SAUVIGNON BLANC, SPANJE</b> <i>Mango, ananas, citrus, intens</i>	8.00	40.00
<b>HEAVEN ON EARTH, MUSCAT, ZUID-AFRIKA, WESTERN CAPE</b> <i>Dessertwijn, elegant kruidig zachtzoet, frisse zuren</i>	7.50	27.50
<b>MET BROWNIE</b>	10.00	
<b>THE LADY, PINOT GRIGIO, ITALIË</b> <i>Limoen, citroen, bloemen, pittige afdronk</i>		36.00
<b>STAGÅRD, GRÜNER VELTLINER, OOSTENRIJK, KREMSTAL</b> <i>Perzik, veldbloemen, kruidig, zuren met ziltige toets</i>		42.50
<b>EL GORDO, VERDEJO, SPANJE, RUEDA</b> <i>Ananas, grapefruit, limoen, intens, verfijnd</i>		45.00
<b>THE ORANGE REPUBLIC, GODELLO, SPANJE, VALDEORRAS</b> <i>Citrus, tropisch, breed, intens met verfijnde complexiteit</i>		47.50

**€27.50**  
P.P.

## HIGH WINE

1 BUBBEL + 2 WIJNEN + 3 BITES

	
<b>BARÓN DE LEY TRES VIÑAS, GARNACHA/MALVASIA VIURA/MACABEO, SPANJE, RIOJA, 2018</b> <i>Amandelen, kruiden, limoen, krachtig en aromatisch</i>	47.50
<b>DOMAINE CHEVALIER, CHARDONNAY, FRANKRIJK, CHABLIS, 2021</b> <i>Citrus, wit fruit, mineraliteit, zuiver</i>	50.00
<b>LOUIS JADOT COUVENT DES JACOBINS BLANC, CHARDONNAY, FRANKRIJK, BOURGOGNE, 2021</b> <i>Perzik, peer, boterbloem, vanille</i>	55.00
<b>PASCAL JOLIVET, SAUVIGNON BLANC, FRANKRIJK, LOIRE, SANCERRE, 2020</b> <i>Peer, abrikoos, zacht, romig, licht van kleur</i>	60.00





<b>PASOS DE LA CAPULA, TEMPRANILLO, SPANJE, LA MANCHA</b> <i>Dieprood, zwarte en rode kersen, hint van drop</i>	5.00	25.00
<b>REAL AGRADO, GARNACHA/TEMPRANILLO, SPANJE, RIOJA</b> <i>Gekoeld, vegan, blauwe bessen, aardbeien</i>	6.00	30.00
<b>CON UN PAR, MONASTRELL/PETIT VERDOT, SPANJE, VALENCIA</b> <i>Rood fruit, tonen van groene kruiden, zacht en elegant</i>	7.50	37.50
<b>THE HACKER, SANGIOVESE, ITALIË, TOSCANE</b> <i>Gekruid, fris, geur van violet en klein rood fruit</i>	8.00	40.00
<b>THE HIPSTER, NEGROAMARO, ITALIË, PUGLIA</b> <i>Rode bessen, peper, kruiden, zachte tannines</i>	8.00	40.00
<b>NEROPASSO, CORVINA/CABERNET SAUVIGNON, ITALIË, VENETO</b> <i>Broertje van de Amarone, vol fruitig met zachte tannines</i>	8.00	40.00
<b>CL98, TINTO FINO, SPANJE, RIBERA DEL DUERO</b> <i>Rood fruit compote en tijd</i>		42.50
<b>BISCARDO ENIGMA APPASSIMENTO, SANGIOVESE, ITALIË, RUBICONE, 2021</b> <i>Rode vruchten, zwarte bessen, vol, zachte en zoete tannines</i>		42.50
<b>MACHO MAN, MONASTRELL, SPANJE, TIERRA DE MURCIA</b> <i>Casanova, verleider, zwart fruit, volfruitig, zacht</i>		50.00
<b>TINTA FINA, TEMPRANILLO, SPANJE, RIBERA DEL DUERO</b> <i>Krachtig, rood fruit, kruiden, Frans eiken</i>		50.00

## PARTY'S & BORRELS

SCAN DE QR CODE OF  
SPREK ONS GERUST AAN!





<b>MONTE ZOVO VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, MOLINARA/CORVINA/RONDINELLA, ITALIË, VENETO, 2019</b> <i>Bramen, zwarte kersen, specerijen, krachtige afdronk</i>		47.50
<b>EL ENEMIGO, MALBEC, ARGENTIENIË, MENDOZA, 2018</b> <i>Rijp zwart fruit, viooltjes, lange afdronk</i>		50.00
<b>EL COTO DE IMAZ GRAN RESERVE, TEMPRANILLO, SPANJE, RIOJA, 2016</b> <i>Complex, rood en gedroogd fruit, zijdezachte tannines</i>		50.00
<b>GERMANO ANGELO TREVIGNETI BAROLO, NEBBIOLO, ITALIË, PIEMONTE, 2016</b> <i>Pruimen, zwarte kersen, rode rozen, een ronde en zijdezachte wijn</i>		55.00
<b>TEZZA AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA, CORVINA/CORVINONE/RONDINELLA, ITALIË, VENETO, 2015</b> <i>Diep robijnrood van kleur, vanille, zoethout, kersenjam, de smaak is warm en zacht met intense tannines.</i>		65.00



# ROSE

		
SANZIANA, PINOT GRIGIO BLUSH, ROEMENIË, BANAT	5.50	27.50
<i>Vegan, lichtroze, framboos, aardbei, fris, fruitig</i>		
CAN AXARTELL, PINOT NOIR/CALLET, SPANJE, MALLORCA		37.50
<i>Bio, fris, sappig, gastronomisch, elegant, kus van de zon</i>		
CHÂTEAU SAINT-MAUR CRU CLASSÉ, GRENACHE/ROLLE/SYRAH/TIBOUREN, FRANKRIJK, PROVENCE, 2021		47.50
<i>Zalmroze, pittig, aromatisch, exotisch fruit, mineralen, noten</i>		
MIRAVAL, GRENACHE/SYRAH/CINSAULT/ROLLE, FRANKRIJK, PROVENCE (UIT HET CHÂTEAU VAN BRAD PITT)		52.50
<i>Aardbei, perzik, witte bloesem, zuivere afdronk</i>		

# BUBBELS

		
TORRE ORIA, CAVA BRUT, MACABEO/CHARDONNAY, SPANJE, VALENCIA	6.00	35.00
<i>Bessen, tropisch fruit, bloemen, verfijnde bubbel</i>		
THE BOSS, PROSECCO, GLERA, ITALIË, VENETO		42.50
<i>Extra droog, vers boomgaardfruit, citrus</i>		
MOLTE NEGRE, CAVA BRUT, TREPAT, SPANJE, PENEDÉS		47.50
<i>Lichtroze, explosie van fruit, verfijnde bubbel</i>		

# PORT


		
FEUERHEERDS FINE RUBY PORT	6.50	
FEUERHEERDS FINE TAWNY PORT	7.50	
FEUERHEERDS RESERVE PORT	8.00	
FEUERHEERDS 10 YEARS OLD PORT	10.00	

TABLA QUESO  
*Met 2 glaasjes Feuerheerds 10 years old port*

€30.00

## SANGRIA

	
LA SALA SANGRIA	35.00
<i>Keuze uit wit, rood of rosé - Indien voorradig</i>	

## TAFELWATER

	<i>klein</i>	<i>groot</i>
PLAT	3.00	6.00
BRUISEND	3.00	6.00



KOUD

ZOET

SOPA DEL DIA <i>Soep van de dag</i>	6.50	SALMON <i>Gerookte zalm van de chef</i>	10.00
ACEITUNAS* <i>Huisgemarineerde olijven</i>	6.00	SARDINES <i>Warm brood, roomboter, fleur de sel</i>	12.50
PAN CON ALLIOLI <i>Brood, aioli</i>	6.50	TABLA ANNO 1890 <i>Kazen, charcuterie, brood, aioli</i>	12.50 P.P.
PINCHOS <i>3 of 6 stuks</i>	7.50 / 15.00	TABLA QUESO <i>Selectie van kazen</i>	12.50
CARPACCIO <i>Van de Chef</i>	7.50	TABLA IBERICO <i>Selectie van charcuterie</i>	12.50
CREMA CATALANA	5.00		
BROWNIE	5.00		

€32.50  
P.P.

## CHEF'S TABLE

LAAT U VERRASSEN DOOR DE CHEF

*Chef's Table wordt per tafel geserveerd*

PAPAS FRITAS <i>Friet met mayo</i>	5.00	SAM'S MIX <i>3 warme tapas van de plancha</i>	19.50
PATATAS BRAVAS <i>Krokante aardappel, pittige tomatensaus</i>	6.00	GAMBAS <i>Van de chef</i>	12.50
AROS DE CEBOLLA* <i>Gefrituurde uienringen, aioli</i>	6.50	POLLO <i>Gemarineerde kippendij</i>	7.50
CROQUETAS VEGA* <i>Vega Spaanse kroketjes, 3 of 6 stuks</i>	7.50 / 15.00	PUNTAS DE SOLOMILLO <i>Ossenhaaspuntjes</i>	12.50
CROQUETAS CHORIZO* <i>Spaanse kroketjes, 3 of 6 stuks</i>	7.50 / 15.00	ALBÓNDIGAS <i>Huisgemaakte pittige gehaktballetjes, 3 stuks</i>	7.50
JALAPEÑO QUESO * <i>3 stuks</i>	6.50	BITTERGARNITUUR* <i>8 stuks</i>	12.00
NACHOS <i>Van de chef</i>	7.00	BITTERBALLEN* <i>8 stuks</i>	12.00

\*DEZE ITEMS ZIJN VAAK OOK NOG  
NA 21.00 UUR TE BESTELLEN.  
VRAAG ONS GERUST EVEN.

TAPA  
DEL DIA  
€12.50

ELKE WEEK  
ANDERS

*Wij gaan zeer zorgvuldig om met voedselallergie en -intolerantie.  
Kruisbesmetting is in onze keuken helaas niet 100% uit te sluiten.*

WARM

