



TAPASBAR

LA MALCONTENTA

WOORDJE VAN DE CHEF

We hernieuwen onze kaart regelmatig met enkele lekkere tapas. Zo kunnen we steeds werken met seizoensgebonden en verse producten en kunnen jullie onze nieuwe smaken komen ontdekken. Daarnaast bieden we ook elke dag suggesties aan die te lezen zijn op het krijtbord boven de bar.

Onze tapas worden steeds geserveerd in kleine porties. Om de gezelligheid van de avond te garanderen, deelt men best de tapas onder gezelschap. Wees gulzig noch gierig, bijbestellen is altijd mogelijk!

Bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, meld het ons. Op onze menukaart vindt u bij elk gerechtje de belangrijkste allergenen.

De samenstelling van onze gerechten kan evenwel veranderen. Door onze ambachtelijke productiewijze is kruisbesmetting nooit uit te sluiten.

Smakelijk!



TAPITAS

Aceitunas (Relleno de anchoa y Gordal picante)	3,50
Diverse olijven 	
Pan con tomate	4,50
Toast met tomaat en look 	
Almendra Valencia hierbas finas	6
Valenciaanse amandelen met fijne kruiden 	
Pimientos de padrón	6
Gebakken milde Spaanse pepers met zeezout	
Boquerones en vinagre	6,5
Gemarineerde zoute ansjovis met look en peterselie 	
Queso manchego con membrillo	5,50
Traditionele Spaanse schapenkaas met kweeperengelei 	
Queso azul de Valdeón con pan de frutas	7
Blauwaderige geitenkaas met fruitbrood (walnoot & dadel)  	
Jamón Serrano Reserva	6,50
Spaanse rauwe ham uit Extremadura, 12 tot 18 maand gedroogd	
Cecina de León	9
Carpaccio van gedroogd rundvlees met gerijpte manchego, rucola en Marcona amandelen  	
Plato variado de queso - vanaf 2 pers. -	5 P.P
Gemengd kaasbord  	
Queso manchego, queso azul de Valdeón, queso tetilla (romige kaas van koemelk), Portugees kaasje met zoete paprika en look, fruitbrood en kweeperengelei	
Plato variado de charcuteria - vanaf 2 pers. -	5,50 P.P.
Gemengd charcuteriebord 	
Pikante chorizo serrano, salami van cecina de Leon, salchichon iberico, jamón serrano reserva en Marcona amandelen	
Plato variado - vanaf 2 pers. -	7 P.P.
Gemengd aperitiefbord     	
Queso manchego, chorizo serrano, salami van cecina de Leon, jamón serrano, Marcona amandelen, pan con tomate, diverse olijven, gemarineerde ansjovis, slaatje met pikante peper en kappertjes	

TAPAS

Hamburguesa casera de chorizo con alioli de azafrán	9
Chorizoburger met huisbereid broodje en saffraanaioli	
Croquetas de champiñones y manchego con trufa	8
Kroketten van Parijse champignons en truffelmanchego - 4 st. -	
Tartar de caballa con salsa de rábano picante	8,50
Frisse tartaar van makreel met mieriksworteldressing	
Cordero con frutas secas	9
Kruidig lamsstoofpotje met gedroogde vruchten	
Patatas bravas y alioli	6,50
Gefrituurde aardappelen met pittige saus en aioli	
Coliflor asada con hummus, espuma de limon y za'atar	7
Geroosterde bloemkool met hummus, citroenschuim en za'atar	
Gambas a la plancha con mojo de aguacate	9
Gegrilde gamba's met avocadosalsa - 4 st. -	
Empanadillas rellenas de calamar en su propia tinta	8
Gevuld gebakje met inktvisvulling en inksaus - 3 st. -	
Tortilla de cebolla caramelizado, espinacas y piquillos	6
Tortilla van gekarameliseerde ui, spinazie en zoete rode pepers	

EXTRA

Pan con alioli	2
Huisbereid brood met aioli	

POSTRES

Crema Catalana con galleta belga	5,50
Catalaanse crème brûlée met speculoos	
Tarta de chocolate con helado de vainilla	7,50
Zachte chocoladetaart met bolletje vanilleijs	
Peras al Pedro Ximenez con crema de queso de cabra	6,50
Pedro Ximenez peertje met geitenkaasroom	
Affogato con helado de cardamomo	5
Kardemomijs, 'verdrongen' in espresso	

APERITIVOS

Cava brut nature - Joan Sarda	GLAS 5 - FLES 28
Tinto de Verano	5,50
Sangría	GLAS 6 - FLES 22
Campari orange	7,50
Bonanto (aperitief uit Barcelona - on the rocks / spritz	6 / 9
Aperol spritz	7,50
Moscatel	5
Picon vin blanc	7
Vermouth - artisanale Priorat -	6,50
Roomer	5
Porto rood / wit	4,50
Sherry Manzanilla solear - barbadillo (droog)	5
Sherry Pedro Ximenez La Cilla - barbadillo (zoet)	6
Macronesian gin met fever tree	12
Hendrick's gin met fentimans	12
Gin mare met 1724	14
Gin sea met fever tree	10
Mojito	8
Caipiroska	7
Caipirinha	7
Pisco sour	7

REFRESCOS

Water plat - bruisend	1/2 LITER 3 - FLES 5
Coca Cola / Coca Cola Zero	2,70
Appelsap 3 wilgen	3
Ice-Tea	3
Orangina	3,50
Fever Tree tonic	3,50
1724 tonic	4,50
Sinaasappelsap Oxfam	3
Huisbereide citroenlimonade / gemberlimonade	3,50
Club-Mate (opwekkende frisdrank op basis van mate)	4,50

CERVEZAS

Vedett 33cl	3,50
La Chouffe - Belgian Strong ale - licht hoppig en fruitig	4,50
Duvel - Belgian Golden Strong ale - dorstlessend en droog	4,50
Westmalle Tripel - Tripel - elegant en fruitig	4,50
Orval - Belgische Trappist - droog en aromatisch	5
Liefmans Goudenband - Belgische Roodbruin bier - licht zurig en vineus	5
Ouwen Duiker - American Pale Ale - hoppig en exotisch	5,50
Valeir Donker - Belgisch Donker bier - gedroogd fruit en gebrand	4,50
Bier van de maand	zie krijtbord

VINOS

BLANCO

Sardasol	GLAS 4,50 - FLES 24
Navarra - Chardonnay - Fris en fruitig	
Blau Cel - biologisch -	GLAS 5,50 - FLES 26
Catalunya - Xarel-lo, Macabeo - Mineraal en ziltig	
Diamon	GLAS 6 - FLES 30
Rioja - Viura, Malvasia - Houtig, rijk en fijn	

ROSADO

Navardia - biologisch -	GLAS 5,50 - FLES 26
Rioja - Garnacha - Droog en fruitig	

TINTO

Mingua	GLAS 4,50 - FLES 24
Aragon - Garnacha, Syrah, Moristel - Evenwichtig en rood fruit	
Carpess	GLAS 6 - FLES 30
Rioja - Tempranillo - Vol, rijp en krachtig	
Ultreia - biodynamisch -	GLAS 6,50 - FLES 34
Bierzo - Mencia - Elegant, fijn en complex	



BEBIDAS CALIENTES

Thee	2,20
Verse muntthee	3,20
Verse gemberthee met citroengras	3,20
Koffie	2,20
Cappuccino	2,70
Cafe con leche	2,70
Italian / Canarian koffie	7
Irish koffie	7,50

DIGESTIVOS

Huisbereide limoncello	6,50
Licor 43	6
Pacharan - likeur van bessen en anijs uit Navara -	5
Brandy soberano	5,50
Licor de hierbas	4,50
Ron con miel	5
Canarische rum Arehucas	6
Ron diplomatico	8
Amaretto	5
Calvados Chateau du breuil vsop	6,50
Aguardiente - Spaans vuurwater -	5,50
Glenfiddich - single malt - 12 jaar	8
Wodka wyborowa	4,50
Cointreau	5,50



