

## PINTXOS

P.S.

<b>Tomaten macaron   geitenkaas   vijg</b> Macaron à la tomate   fromage de chèvre   figues	<b>3.5</b>
<b>Brioche toast   spare rib (zonder bot)   membrillo sherry-azijn   yoghurt</b> Toast de brioche   travers de porc (sans os) pâte de coings   vinaigre de xérés   yaourt	<b>4.5</b>
<b>Taco   Tonijn   wasabi furikaki   soja   hosin</b> Taco   thon   furikaki au wasabi   soja   hoi sin	<b>4.5</b>
<b>Pata Negra   geroosterde amandelen</b> Pata Negra   amandes grillées	<b>7.5</b>
<b>Krokante polenta   parelhoen   spicy Baskische ketchup   Sobrasada</b> Polenta croustillante   pintade   ketchup basque épicé   soubressade	<b>4.5</b>
<b>Ansjovis   tomatenjam   krokant bladerdeeg gepofte knoflook</b> Anchois   confiture de tomates   pâte feuilletée croustillante   ail grillé	<b>4.5</b>

## VOORGERECHTEN

<b>Steak tartaar   boekweit   piccallily   mayonaise eidooier 62.5 graden eendenlever   rode biet - supplement 5.0</b> Steak tartare   sarrasin grillé   crème de piccalilli   mayonnaise jaune d'œuf cuit à 62,5° C foie gras de canard   betterave rouge - supplement 5.0	<b>14.5</b>
<b>Gamba   watermeloen   soja   ponzu   geitenkaas knoflook   zeebanaan</b> Gamba   pastèque   soja   ponzu   crème de fromage de chèvre   ail fermenté banane de mer	<b>15.5</b>
<b>Pastinaak   pastinaak crème   witte chocolade truffel paddenstoelen   beurre noisette krokante aardappel</b> Panais cuit 4 heures   crème de panais et chocolat blanc   truffe champignons   beurre noisette   pomme de terre croustillante	<b>12.5</b> 
<b>Kabeljauw   rendang   bloemkool   beurre noisette sjalot zoetzuur</b> Cabillaud   rendang   chou-fleur   beurre noisette   échalotte aigre-douce	<b>19.5</b>
<b>Zwezerik   pinda   gepofte rijst   zoetzure groenten</b> Ris poêlé croustillant   sauce à base de cacahuètes   riz soufflé légumes aigres-doux	<b>22.5</b>
<b>Varkensnek   rode biet   kalfsjus met truffel chimichurri</b> Nuque de porc cuite 24 heures   structures de betterave rouge jus de veau à la truffe   chimichurri	<b>16.5</b>

## HOOFDGERECHTEN VIS

**Grietfilet | aardappel | wortel | ui | pommes soufflé sjalottendressing** **28.5**

Filet de barbeue grillé | pomme de terre | carotte | oignon assaisonnement à l'échalote | pommes soufflées

**Kabeljauw | sudachi saus | knolselderij | aardappel kaviaar - supplement 7.5** **27.5**

Cabillaud | sauce au saduchi | céleri-rave au barbecue | crème de pommes de terre | croûtons de pommes de terre  
Caviar - supplement 7.5

## HOOFDGERECHTEN VLEES

**Entrecôte | steak tartare | toast | beukenzwam rode biet | Hollandaise saus** **29.5**

Entrecôte | steak tartare | toast | champignons du hêtre | betterave rouge sauce hollandaise

**Hertenfilet | spruiten | jus met kruidnagel** **31.5**

Filet de cerf | purée aux choux de Bruxelles | choux de Bruxelles poêlés | jus aux clous de girofle

**Kalfssukade | little gem | ponzu | sjalot | aardappel crème-saus eendenlever** **24.5**

Epaule de veau poêlée | little gem poêlée | crème ponzu | échalote aigre-douce | crème de pommes de terre | sauce crémeuse au foie gras de canard

**Aardappelsalade | ui | rode biet | limoen schuim van paddenstoelen | tapioca cracker** **19.5**

Salade de pommes de terre | rouleau d'oignon | betterave rouge au barbecue mousse de champignons | crème de citron vert | cracker au tapioca

## DESSERT

**Soufflé | passievrucht | chocolade sorbet 20 min bereidingstijd** **11.5**

Soufflé | fruit de la passion | sorbet au chocolat

**Vanille-bavarois | gepocheerde peer | gel van peer chocolade truffel | perensorbet | crème van rum en bruine suiker | crumble** **9.5**

Bavarois à la vanille | poire pochée | gel de poire | truffe au chocolat sorbet à la poire | crème au rhum et cassonade | crumble

**Pastinaak-ijs | witte chocoladepoeder | pastinaak-papier chocolade crèmeux | gebrande witte chocolade aceto gel** **9.5**

Glace au panais | poudre de chocolat blanc | papier de panais | crèmeux au chocolat | chocolat blanc caramélisé | gel de vinaigre

**Tartaar van watermeloen | karnemelk sorbet sherry-azijn | sesam-olie | gedroogde goudbloem** **9.5**

Tartare de pastèque | sorbet au petit-lait | vinaigre de xérès | huile au sésame | souci séché

**Kaas van ons kaasplateau, zorgvuldig geselecteerd door "Het Kaasatelier"** **13.5**

Fromages de notre chariot, sélectionnés avec soin par "Le Kaasatelier"

## MENU CRISTÓ

37.5

**makreel | versjus van druiven | haringkuit | alg | peterselie**  
maquereau | verjus de raisin | œufs de hareng | algues | persil

of

**procureur van het varken | crostini | grove mosterd  
zoetzuur | kaantjes**  
cou de porc | crostini | moutarde grossière | aigre-doux | grattons

---

**zeebaars | Tom Ka Kai | garnaal | risotto | venkel**  
bar | Tom Ka Kai | crevettes | risotto | fenouil

of

**short rib van het rund | aardappelrisotto | wortelcake  
groente dumpling | kalfsjus**  
côte de bœuf | risotto de pomme de terre | gâteau de carotte dumpling de légumes |  
jus de veau

---

**Kaas van ons kaasplateau, zorgvuldig samengesteld door  
"Het Kaasatelier"**

Fromages de notre chariot, sélectionnés avec soin par le Kaasatelier

of

**dessert van peer | schuim | crumble | sorbet | gelei | limoen**  
dessert de poire | mousse | crumble | sorbet | gelée | limon

## VERRASSINGSMENU CRISTÓ

Laat u verrassen door onze chef Kees Visser met een selectie van gerechten van onze menu kaart.  
Laissez-vous surprendre par notre chef Kees Visser avec une sélection de plats de la carte.

### Viergangen menu

Menu quatre services

49.5

### Vijfgangen menu

Menu cinq services

59.5

### Zesgangen menu

Menu six services

69.5

Met eventuele diëten en allergieën wordt uiteraard rekening gehouden. Mits dit van te voren is aangegeven.  
Nous tenons bien évidemment compte des souhaits et allergies éventuels, à conditions qu'ils soient communiqués à l'avance.