

LET'S START — COMENCEMOS

Padrón peppers

Padron pepers ~ extra vierge olijfolie

Brood aioli

Huisgemaakte aioli ~ olijven

Jamón Ibérico de bellota

100 gram ~ dungseden Spaanse pata negra

Handcut Jamón

100 gram ~ handgesneden Spaanse pata negra

Tostada Beso

Drie stuks ~ toast ~ gepekeld ganzenlever ~ ansjovis

Beso classic Gillardeau oysters

Zes stuks ~ piquillo vinaigrette

Boquerones

Ansjovis ~ kruidenolie ~ toast

Pan con tomate

Cristal brood ~ tomaat ~ aioli ~ parmezaan

Chorizo

Spaanse kruidige gedroogde worst

Manchego

Manchego ~ notenbrood ~ abrikozen honing

COLD STARTERS — ENTRANTES FRIOS

Tiradito de salmón

Schotse zalm ~ leche de tigre ~ crème van zoete aardappel

Steak tartare foie

MRIJ weiderund ~ gebakken eendenlever ~ Cantabrische ansjovis

Toro

Blue fin tonijn ~ limoenvinaigrette

Smoked burrata

Gerookte burrata ~ vijgen crème ~ crispy aardappel

Tuna tartare

Big eye tuna ~ Aji panca dressing ~ krokante ui ~ bieslook

Caviar Bikini

10 gram Oscietra Caviar ~ brioche ~ truffelmayonaise ~ bieslook

Carpaccio Beef

Double Dutch entrecote ~ rozijnen ~ gefrituurde kappertjes
met gekonfijte eendenlever

WARM STARTERS — ENTRANTES CALIENTES

Gambas al ajillo

Tijger gamba ~ gedroogde chilipeper ~ witte wijn

Empanadas

Geplukte kippendij ~ chipotle ~ komijn

Calamaris

Gefrituurde inktvis ~ aji Amarillo peper ~ knoflook ~ aioli

Coquille

Coquilles ~ spring onion ~ saffraan

Croquetas de jamón

Pata negra ~ aioli

Beso style artichoke

Gekonfijte lever ~ truffelvinaigrette ~ pata negra

Ribeye

Ribeye ~ zoete uiencompote ~ chimichurri

Pollo al ajillo

Kippendij ~ knoflook ~ chili

Burger Chorizo

Brioche broodje ~ Txistorra ~ aioli



PAELLA — PARA 2 PERSONAS

8 Chicken 22 P.P.

Gegrilde groentes ~ slow roasted BBQ chicken

8 Seafood 27 P.P.

Gegrilde groentes ~ gamba's ~ langoustine ~ calamari ~ coquilles

19 Ribeye 27 P.P.

Gegrilde groentes ~ Double Dutch ribeye ~ jus

FISH AND SEAFOOD — PESCADO Y MARISCO

17 Vangst van de dag Dagprijs

Dagelijks wisselend

29 Tarbot 35

Gegrilde tarbot ~ botersaus ~ knolselderij

9 Butterfly Dorade 29

Gevlinderde dorade ~ tomasu soja vinaigrette

9 Langoustine Dagprijs

Gegrilde langoustines ~ tomatillo ~ limoen

14 Gamba 24

A la plancha ~ salsa rojo

13 Pulpo 24

Gegrilde octopus ~ aardappel ~ gerookte paprika

13 Pijlstaart inktvis 24

A la plancha ~ knoflook ~ salsa verde

MEAT — CARNES

21 Secreto Ibérico 33

Beso BBQ saus ~ sugar snaps

24 Lamsrack 35

Aardappel ~ gepofte knoflook jus ~ tijm

19 Exclusiva selección de carnes Dagprijs

Spaans ~ Rubia Gallega ~ wisselende bereiding

TO ACCOMPANY — PARA ACOMPAÑAR

19 Beso style patatas fritas 12

Gefrituurde aardappel ~ bellota ~ truffelmayonaise

+3 Patatas Bravas 9

Gefrituurde aardappel ~ gerookte paprika ~ aioli

19 Piquillo pepper 11

Kruidenolie ~ gekonfijte knoflook

19 Gegrilde groenten 14

Asperges ~ piquillo ~ bosui

19 Paddestoelen 14

Ei ~ diverse seizoenspaddestoelen ~ uienjus

DESSERTS — POSTRES

14 Crema Catalana 12

Vanille uit Madagaskar ~ sinaasappel ~ kaneel

14 Churros 14

Chocoladesaus ~ vanille ijs

19 Basque Cheesecake 14

Baskische wijze ~ dulce de leche ~ passievrucht

19 Beso Juicy Lips 14

Vanille crème ~ abrikoos tutti frutti

13 Strawberry Dessert 12

Mille-feuille ~ aardbei ~ crème suisse