



LET'S START — COMENCEMOS

Padrón peppers

Padrón peppers ~ extra vierge olijfolie

Brood aioli

Huisgemaakte aioli ~ olijven

Jamón Ibérico de bellota

50 gram ~ dungseden Spaanse pata negra

Handcut jamón

100 gram ~ handgesneden Spaanse pata negra

Tostada Beso

Drie stuks ~ toast ~ gepekeld ganzenlever ~ ansjovis

Beso classic Gillaudeau oysters

Zes stuks ~ piquillo vinaigrette

Toast ansjovis

Kristalbrood ~ ansjovis ~ gerookte boter

Pan con tomate

Kristalbrood ~ tomaat ~ aioli

Chorizo

Kruidige, gedroogde Spaanse worst

Manchego

Manchego ~ notenbrood ~ abrikozen ~ honing

COLD STARTERS — ENTRANTES FRÍOS

Tiradito de salmón

Schotse zalm ~ leche de tigre ~ crème van zoete aardappel

Steak tartare foie

MRIJ-weiderund ~ gebakken eendenlever ~ Cantabrische ansjovis

Toro

Balfegó bluefin tonijn ~ limoenvinaigrette

Smoked burrata

Gerookte burrata ~ vijgencreme ~ crispy aardappel

Tuna tartare

Big eye tuna ~ Aji panca dressing ~ 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

Tijgergamba ~ gedroogde chilipeper ~ witte wijn

Empanadas

Geplukte kippendij ~ chipotle ~ komijn

Calamares

Gefrituurde inktvis ~ aji amarillo peper ~ knoflook ~ aioli

Coquille

Coquilles ~ lente-ui ~ saffraan

Croquetas de jamón

Pata negra ~ aioli

Beso style artichoke

Gekonfijte lever ~ truffel vinaigrette ~ pata negra

Ribeye

Ribeye ~ zoete uiencompote ~ chimichurri

Pollo al ajillo

Kippendij ~ knoflook ~ chili

Smashed hamburguesa

Brioche ~ sweet onion compote ~ truffelmayonaise

PAELLA — PARA 2 PERSONAS

8 Chicken 24 P.P.

Gegrilde groenten ~ slow roasted BBQ chicken

8 Seafood 29 P.P.

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

14 FISH AND SEAFOOD — 25 PESCADO Y MARISCO

Vangst van de dag Dagprijs

17 Dagelijks wisselend

Tong 39

29 Twee stuks ~ citroenboter

Butterfly dorade 29

10 Gevlinderde dorade ~ tomasu soja-vinaigrette

Langoustine Dagprijs

9 Gegrilde langoustines ~ tomatillo ~ limoen

Gamba 24

12 A la plancha ~ salsa roja

Pulpo 24

13 Gegrilde octopus ~ aardappel ~ gerookte paprika

Tonijn 35

Spaanse peper ~ lente-ui

MEAT — 19 CARNES

Secreto Ibérico 33

21 Beso BBQ saus ~ sugarsnaps

Lamsrack 35

24 Aardappel ~ gepofte knoflook jus ~ tijm

Ossenhaas 38

19 Pastinaak ~ gegrilde paprika ~ truffel jus

Exclusiva selección de carnes Dagprijs

19 Wisselende bereiding

35 TO ACCOMPANY — PARA ACOMPAÑAR

19 Beso style patatas fritas 12

Gefrituurde aardappel ~ jamón ~ truffelmayonaise

+3 Patatas bravas 8

Gefrituurde aardappel ~ gerookte paprika ~ aioli

Piquillo pepper 12

Kruidentolie ~ gekonfijte knoflook

Gegrilde groenten 14

19 Asperges ~ piquillo ~ bosui

Paddenstoelen 14

Ei ~ diverse seizoenspaddenstoelen ~ uienjus

15 DESSERTS — POSTRES

19 Crema Catalana 12

Vanille uit Madagaskar ~ sinaasappel ~ kaneel

14 Churros 14

Chocoladesaus ~ vanille-ijs

19 Basque cheesecake 14

Op Baskische wijze ~ dulce de leche ~ passievrucht

21 Dubai chocolate dessert 14

Chocolade mousse ~ pistache

19 Torrijas 12

Pecan ~ caramel ~ kaneel

13 The Beso grand dessert 70

Combinatie van onze desserts