

LET’S START —
COMENCEMOS

Padrón peppers

Padrón peppers ~ extra vierge olijfolie

Brood aioli

Huisgemaakte aioli ~ olijven

Jamón Ibérico de bellota

50 gram ~ dingesneden Spaanse pata negra

Cecina de León

Spaanse gerookte rundvleescharcuterie

Tostada Beso

Drie stuks ~ toast ~ gepekeld ganzenlever ~ ansjovis

Beso classic Gillardeau 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

Ceviche 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 ~ vijgencrème ~ crispy aardappel

Tuna tartare

Big eye tuna ~ Aji panca dressing ~ bieslook

Caviar

10 gram Oscietra caviar ~ brioche ~ zalmtartaar ~ crème fraîche

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

Gamba's Fritas

Guacamole ~ chipotle

Croquetas de jamón

Pata negra ~ aioli

Ribeye

Ribeye ~ zoete uiencompote ~ chimichurri

Pollo al ajillo

Kippendij ~ knoflook ~ chili

Smashed hamburguesa

Brioche ~ zoete uiencompote ~ truffelmayonaise



PAELLA —
PARA 2 PERSONAS

Chicken

Gegrilde groenten ~ slow roasted BBQ chicken

Seafood

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

FISH AND SEAFOOD —
PESCADO Y MARISCO

Vangst van de dag

Dagelijks wisselend

Tong

Twee stuks ~ citroenboter

Butterfly dorade

Gevlinderde dorade ~ tomasu soja-vinaigrette

Langoustine

Gegrilde langoustines ~ tomatillo ~ limoen

Gamba

A la plancha ~ salsa roja

Pulpo

Gegrilde octopus ~ aardappel ~ gerookte paprika

MEAT —
CARNES

Secreto Ibérico

Beso BBQ saus ~ sugarsnaps

Lamsrack

Aardappel ~ gepofte knoflook jus ~ tijm

Ossenhaas

Gegrilde asperges ~ madeirajus ~ lotuswortel

Exclusiva selección de carnes

Wisselende bereiding

TO ACCOMPANY —
PARA ACOMPAÑAR

Beso style patatas fritas

Gefrituurde aardappel ~ truffelmayonaise

Patatas bravas

Gefrituurde aardappel ~ bravassaus ~ aioli

Gegrilde groenten

Asperges ~ piquillo ~ bosui

Paddenstoelen

Ei ~ diverse seizoenspaddenstoelen ~ uienjus

DESSERTS —
POSTRES

Crema Catalana

Vanille uit Madagaskar ~ sinaasappel ~ citroenroomijs

Churros

Nutella ~ vanille-ijs

Strawberry chocolate cookie

Aardbeien ~ vanille ~ chocoladesaus

Basque cheesecake

Op Baskische wijze ~ dulce de leche ~ passievrucht ~ yuzu

Raspberry Beso lips

Framboos ~ ruby chocolade

The Beso grand dessert

Combinatie van onze desserts