

Menu

GAMBA'S AL AJILLO € 13,00

in hete olie met knoflook en pepertjes

CHORIZO € 13,00

verse mini chorizoworstjes
bereid in port en rode wijn

TOSTADA STEAK TARTAAR p.s. € 4,50

licht gepekeld tartaar van topkwaliteit ribeye op
een ovengeroosterd broodje met onze speciale
olijfolie

TOSTADA ANSJOVIS PAPRIKA p.s. € 4,00

geroosterde paprika met ansjovis op een
ovengeroosterd broodje met onze speciale olijfolie

TOSTADA EL DISET p.s. 6 € 2,20

naar het idee van de bekende wijnbar in
Barcelona. Ganzenpaté met huisgemaakte
abrikozensalsa op een ovengeroosterd broodje
met onze speciale olijfolie

TOSTADA PAPRIKA GEITENKAAS p.s. € 4,00

geroosterde paprika en geitenkaas op een
ovengeroosterd broodje met onze speciale
olijfolie

MOSSELEN € 14,50

Barcelona style bereid met onze huisgemaakte
tomatensaus

MEJIS TIGRE-SALPICON À LA HELEEN € 14,00

van verse mosseltjes geserveerd in de
mosselschelp, eet het dus met het lepeltje

TAGLIATA DI MANZO € 15,00

Italiaanse klassieker met bavette, olijfolie, rucola
en parmezaan

COURGETTEBLOEM € 14,50

in de bloem geserveerd met ricotta, manchego
en citroen

ARTISJOK € 12,50

het hart van de plant met aioli en chimichurri
uiteraard beide huisbereid

CALAMARES € 12,50

gefrituurde stukjes inktvis met onze aioli op
rucola

Ons team vertelt u met plezier meer over de ingrediënten en gerechten.

Menu

GEGRILDE INKTVIS € 19,00

met krieltjes, kapperappeltjes en chimichurri

ALBONDIGAS € 13,00

2 gehaktballen van rund en lam geserveerd uit de oven met onze R.I.O-tomatensaus

PLATO DE JAMÓN € 24,50

bordje met +/- 70 gr jamón ibérico (red label) handgesneden en geserveerd met stukjes knapperig brood

VACUNO AL WHISKEY € 15,50

bavette geserveerd in een typisch Spaans sausje met o.a. Carlos primero(brandy), boter, citroen en knoflook

MANCHEGO € 9,50

bordje met heerlijke plakjes kaas van het manchega schaapje (10-12 mnd gerijpt) met een coulis van kweeper en mosterd

BURATTA € 17,00

geserveerd met coeur de boeuf(tomaat)

MELANZANA € 11,50

geroosterde aubergine gerecht met mozzarella, tomatensaus, basilicum en parmezaan bereid volgens recept van onze kok Damian

ZUCHINI ALLA SCAPECE € 14,00

courgette met straciatella de burrata

STRACIATELLA € 15,00

met nduja-twee echte Italiaanse smaakmakers, waarbij de straciatella het pittige van de worst "afblust"

ZARZUELA € 21,50

Portugees vispotje

PESCADO DEL DIA € 19,50

vis van de dag, vraag gerust een van onze medewerkers

RIB-EYE € 34,50

gebakken op de grill en geserveerd met huisgemaakte chimichurri

PAN CON TOMATE p.s. € 3,00

ovengeroosterd broodje met tomaat en knoflook

PIMIENTOS DE PADRÓN € 9,00

gefrituurde pepertjes (niet pittig) met maldón zout

PATATAS BRAVAS € 5,00

Ons team vertelt u met plezier meer over de ingrediënten en gerechten.

Dessert

**SAN SEBASTIÁN
CHEESECAKE** € 8,50

CANNOLI € 8,00
met wisselende huisgemaakte vulling

PASTEL DE NATA € 6,50

RIO BARRACHO € 9,00
shake met vanille-ijs van Gio's en marula likeur

KAASPLANKJE € 13,00

AFFOGATO € 7,00

Snacks & Bites

IBERICO KROKETJE € 4,00
met handgesneden iberico ham

CHORIZO KROKETJE € 4,00
met manchego

RISOTTO BALLETTJE € 4,00
met Nduja-mayonaise

**PIMIENTOS
DE PÁDRON** € 4,00