

Global fine Dining

STARTERS

<i>Borrelplateau</i>	Toast gerookte paling ~ Garnalencocktail ~ Artisjokken ~ Eendenlever ~ Bladerdeegstengels	20
<i>Oesters</i>	4-8-12 stuks met 2 soorten vinaigrette	10 - 19 - 27
<i>Gambas</i>	4-8-12 stuks met rouille	8 - 15 - 23
<i>Pata Negra</i>	50-100 gram	10 - 18

CULINAIRE WERELDREIS

<i>Nederland</i>	Koningsvis ~ Wortel ~ Dille ~ Zeekraal	
<i>Thailand</i>	Reuze Gamba ~ Limoen ~ Bloemkool ~ Kumquat	
<i>Mexico</i>	Sukade ~ Mais ~ "El Padron" Peper ~ Sereh	
<i>Frankrijk</i>	Parelhoen ~ Asperge ~ Zwarte Knoflook ~ Hazelnoot	
<i>Japan</i>	Yoghurt ~ Yuzu ~ Bleekselderij ~ Framboos	
<i>Frankrijk</i>	Kaas van Fromagerie Guillaume ~ Compotes	ipv zoet +3

3 GANGEN MENU _____ *Koningsvis ~ Parelhoen ~ Yoghurt* _____ **36**

4 GANGEN MENU _____ *Koningsvis ~ Gamba ~ Parelhoen ~ Yoghurt* _____ **46**

5 GANGEN MENU _____ *Koningsvis ~ Gamba ~ Sukade ~ Parelhoen ~ Yoghurt* _____ **56**

6 GANGEN MENU _____ *Koningsvis ~ Gamba ~ Sukade ~ Parelhoen ~ Kaas ~ Yoghurt* _____ **66**

Heeft u een bepaalde allergie dan vernemen we dit graag tijdig van u. Onze keukenbrigade zorgt dan voor een smakelijke aanpassing.

WIJNARRANGEMENT

Wij serveren graag bij iedere gang een bijpassend glas wijn voor u (6,5 per glas)

EL PUENTE

Reine a personas