















	APIO - CELERY - SELDERIJ-SELLERIE		MOLUSCOS-MOLLUSCS-WEEKDIEREN-WEICHTIERE
	PESCADO-FISH-VIS-FISCH		MOSTAZA-MUSTARD-MOSTERD-SENF
	GLUTEN		CRUSTÁCEOS-CRUSTACEANS-SCHAALDIEREN-KREBSTIERE
	ALTRAMUZ-LUPIN-LUPINE		CACAHUETES-PEANUTS-PINDA-ERDNÜSSE
	LECHE-MILK-MELK-MILCH		FRUTOS SECOS-NUTS-NOTEN-SCHALENFRÜCHTE
	HUEVOS-EGGS-EIEREN-EIER		SULFITOS-SULPHITES-SULFIETEN-SULFITE
	SÉSAMO-SESAME-SESAM		SOYA-SOJA

TAPAS MENU

														
1. Scampi's in knoflook														
2. Octopus op Galisische wijze														
3. Inktvis met sherryazijnuit Jerez														
4. Kwartet van huisgemaakt mini burgers														
5. Russische salade met garnalen en nachos														
6. Gegrilde kaas van 'El Hierro' met twee coulis														
7. Huisgemaakte kroketten														
8. Portie Iberische ham 5J														
9. Canarisch kaasplankje Majorero, Valsequillo, Flor de guía														
10. Foie Gras toast met mango saus														
11. Gefrituurde inktvis														
12. Spies van ossenhaas														
13. Gepaneerde heekreepjes														
14. Gebakken ossenhaasreepjes met champignons														
15. Patatas bravas met pikante saus														
16. Brood met tomaat														
17. Knoflookbrood														
18. Brood met tomaat, gesmolten kaas en oregano														