

## Koude tapas

1) Kalamata olijven  
*Met knoflook en tijm*

2) Gedroogde Serranoham

3) Tomatensalade  
*Met kruidige vinaigrette*

4) Gemarineerde champignons  
*Witte wijn, kruiden en knoflook*

5) Geroosterde aubergine  
*Groene kruiden en limoen*

6) Manchego

7) Chorizo worst



8) Pimento peper  
*Geroosterde paprika me zeezout en limoen, Lauwwarm*

9) Tonijnsalade met crostini  
*Met kapper-appeltjes en rode ui*

10) Pincho met tapenade, tomaat en feta

11) Pincho met gerookte zalm en zeewier *supplement € 1,-*

## Warme vlees tapas

12) Albondigas met tomatensaus  
*Spaanse gehaktballetjes*

13) Diabolic kippenboutjes  
*Pikant gekruide kippenboutjes*



14) Dadels met spek

15) Krokettjes met Ibericoham

16) Gestoofde kippendijen met paprika  
*Malse kippendijen met paprika, uien en verse kruiden*

17) Empanadas  
*Gevulde pasteitjes met rundergehakt*

18) Gemarineerde ribstukjes *supplement € 1,-*  
*Gemarineerde spare-ribs*

19) Gestoofde chorizo in rode wijn

## Warme vis tapas

20) Vers geroosterde hele sardientjes  
*Uit de oven met zeezout en citroen*



21) In olie gebakken garnalen  
*Met knoflook en rode peper*

22) Calamaris

23) Spicy mosselen uit de oven  
*Lekker gekruid*

24) Paëlla

25) Geroosterde hele gambas *supplement € 1,-*  
*Geroosterd en gekruid*

## Warme vegetarische tapas

26) Tortilla  
*Aardappel-uien taart*

27) Patata Brava  
*Gebakken aardappelen met tomatensaus en alioli*

28) Oesterzwamkroketjes

29) Catalaanse spinazietaart  
*Tomaat, uien en kaas*

30) Geroosterde gemarineerde groenten

31) Gevulde en gegratineerde puntpaprika  
*Kikkererwten, kruiden en geitenkaas*

## Texelse hapjes

32) Vissoep

33) Kabeljauw met witte wijnsaus

34) Lamsstoof met Strandstruner *supplement € 1,-*

35) Gegratineerde champignons

36) Gekookte mosselen

## Dessert

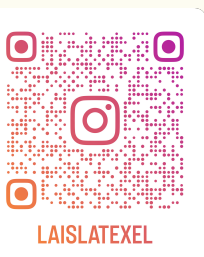
Crème Catalana

Vanille-ijs met boerenjongens en advocaat

Chocolade-ijs met karamel saus

Aardbeien-ijs met chocoladesaus

Poffertjes met poedersuiker en roomboter



LAISLATEXEL