

BORREL

Bites:

Calamares Fritos	€7,
<i>Gefrituurde inktvisringen</i>	
Sardientjes in blik	€5,
<i>Sardientjes in olijf olie en gepofte tomaat</i>	
Gambas al Ajillo (5 stuks)	€7,
<i>In knoflook gebakken Gamba's</i>	
Bruschetta eend (3 stuks)	€5,50
<i>Geconfijte eend met vijgencompote</i>	
Spinazie dip	€5,75
<i>Romige dip met artisjok en manchego</i>	
Croquetas La Viña (4 stuks)	€5
<i>Huisgemaakte ham/kaas kroketjes</i>	
Tortilla chips	€7,95
<i>Met tomatensalsa, olijven en manchego</i>	
Jamon Iberico & Manchego	€12,50
<i>Iberico ham en manchego kaas</i>	
Plankje brood	€4,50
<i>Met olijven, tomatensalsa en roomboter</i>	

Borrel plateau €16,
Een selectie van kleine hapjes

Voor bij de koffie: €4,
Frites gemaakt van witte chocolade

Vraag naar onze gluten en lactose vrije mogelijkheden.

Wijn per glas:

Witte wijn:	
Terreliade	€4,
<i>Sicilia 2016 - Inzolia/Chardonnay</i>	
Feudi Bizantini Ikonia	€4,50
<i>Abruzzo 2017 – Pecorino</i>	
Touraine Les Chardons	€5,
<i>Loire 2017 - Sauvignon blanc</i>	
La Grande Merveille	€6,50
<i>Languedoc 2017- Chardonnay</i>	
Rose wijn:	
Logique	€5,
<i>Languedoc 2017 - Grenache</i>	
Rode wijn:	
Salice Salentino Riserva	€4,
<i>Puglia 2013 - Negro Amaro</i>	
Torre Alta	€4,50
<i>Puglia 2016 - Primitivo</i>	
Chateau de Lastours	€5,
<i>Languedoc 2014 - Carignan/Syrah/Grenache</i>	
El perdiguero Baron de Ley	€6,
<i>Cigales 2014 - Tempranillo</i>	
Tinto de verano	€4,50
Taste Mat	€15,
<i>3 wijnen met bijpassende kleine gerechten geselecteerd door sommelier en culinair schrijver Cuno van 't Hoff</i>	



La Vina experience
WW: welovewine