

TAPAS

Bij een reservatie voor de avonden (vanaf 17h30), worden 3 tapas per persoon als volwaardige maaltijd beschouwd. Liever tapas als voorgerecht? Dan raden we 2 tapas per persoon aan.

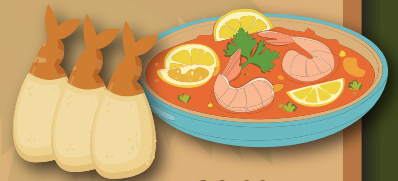


TAPAS VERDURAS (VEGGIE)

- Aceitunas Mixtas** € 3,70
Groene en zwarte olijven met een vleugje olijfolie & kruiden.
- Pan con Tomate** € 7,90
Geroosterd brood met "tomate natural rallado" - verse, geraspte tomaat, afgewerkt met een "picada aderezo" van knoflook en peterselie.
- Pan con Allioli** € 7,50
Warm brood met onze huisgemaakte looksaus - klassiek en onweerstaanbaar.
- Parrillada de Verduras con Queso Feta** € 9,20
Een kleurrijke mix van gegrilde seizoensgroenten met zachte feta, licht gerookt van de grill, kruidig gemarineerd en boordevol zuiderse aroma's.
- Patatas Bravas** € 5,90
Krokante aardappeltjes met saus naar keuze - de vurige "Sevilla"-versie voor de durvers, of de zachte "Barcelona"-saus met een vleugje gerookte paprika, een tikje zoals onze eigen cocktailsaus... maar dan met Spaanse flair.
- Patatas Fritas** € 5,90
Krokante frietjes op z'n Vlaams.
- Ensaladilla Rusa** € 6,90
Romig aardappelslaaije met groenten - een frisse klassieker van de Spaanse tafel.
- Tortilla de Patatas** € 6,90
Authentieke Spaanse aardappelomelet, zacht vanbinnen en goudbruin gebakken.
- Albóndigas de Lentejas** € 10,40
Linzenballetjes met kruidige tomatensaus - 100 % plantaardig en vol smaak.
- Ensalada de Tomates** € 6,50
Tomatenslaaije met olijfolie en oregano - zomers, simpel en puur.
- Queso Tres Leches** € 9,40
Halfharde Spaanse kaas van schapen-, geiten- en koemelk - vol, romig en met de verfijnde textuur van een jonge Manchego.
- Champiñones al Ajillo** € 9,90
Verse champignons gebakken in geurige olijfolie met knoflook en peterselie, eenvoudig, eerlijk en onweerstaanbaar Spaans.
- Pimientos de Padrón** € 11,00
Milde groene pepertjes, zacht gebakken met grof zeezout, een klassieker van de spaanse kust.

TAPAS PESCADOS Y MARISCOS (VIS)

- Gambas á la plancha per stuk** € 3,90
Gegrilde grote gamba met een vleugje zeezout, citroen en olijfolie - eenvoudig, vers en onweerstaanbaar Spaans. (minstens per 2 te nemen)
- Scampi al Ajillo** € 10,90
Scampi's gebakken in geurige lookolie met een snuifje chili - klassiek, pittig en boordevol smaak.
- Calamares a la Romana** € 7,90
Krokante inktvisringen met een vleugje citroen en frisse looksaus, een zuiderse klassieker van het strand.
- Mejillones Gratinados** € 8,80
Gegratineerde mosselen met kruidenboter, Parmezaan en een knapperig korstje - warm en hartig.
- Boquerones** € 8,40
Zachte ansjovisfilets op olie, met een zilte toets van de Middellandse Zee, puur Spaans en heerlijk bij een glas wijn.
- Almejas al Ajillo** € 12,90
Venusschelpen in geurige lookolie met peterselie - puur, elegant en een stukje Spaanse kust op je bord.
- Chipirones Fritos** € 11,10
Mini-inktvisjes, goudbruin gefrituurd en heerlijk krokant; perfect om te delen met een glas vino blanco.



TAPAS

Bij een reservatie voor de avonden (vanaf 17h30), worden 3 tapas per persoon als volwaardige maaltijd beschouwd. Liever tapas als voorgerecht? Dan raden we 2 tapas per persoon aan.



TAPAS CARNE (VLEES)

- Jamón Serrano** € 9,90
Dun gesneden Spaanse serranoham - klassiek, zacht gezouten en puur van smaak.
- Pata Negra** € 21,00
Fijnste Ibérico-ham, 36 maanden gerijpt - smeltend zacht met een nootachtig aroma.
- Chorizo** € 8,40
Pikante Spaanse worst met een rokerige toets van paprika - vol karakter en pit.
- Costillas de Cerdo** € 9,90
Spare-ribs met kruidige marinade, langzaam gegaard tot ze van het bot vallen.
- Chuletas de Cordero** € 11,90
Twee malse lamskoteletjes, licht gekruid en gegrild op Spaanse wijze.
- Albóndigas en Tomate** € 10,40
Gehaktballetjes in rijke tomatensaus met mediterrane kruiden.
- Croquetas de Pollo y Jamón** € 16,50
Knapperige kippkroketjes met serranoham - romig, krokant en onweerstaanbaar.
- Alas de Pollo** € 10,00
Kippenvleugels met zoet-pikante marinade - ideaal bij een glas Rioja.
- Fuet Extra** € 7,40
Dunne, gedroogde Catalaanse salami - delicaat en kruidig.
- Mini Burritos** € 12,90
Mini-wraps met gekruid gehakt, kaas en tomatensalsa - klein van formaat, groot van smaak.
- Mini Burritos de Pollo** € 12,90
Mini-wraps met malse kip, paprika en een vleugje limoen.
- Chorizo d'Argentina** € 10,90
Argentijnse worstjes in rodewijnsaus - rijk, kruidig en hartverwarmend.
- Pan de Ajo de la Casa** € 9,50
Huisgemaakte lookbroodjes met tomaat en serranoham - warm en vol van smaak.
- Serranokroketten** € 9,50
Krokante kroketjes met serranoham - romig vanbinnen, krokant vanbuiten.
- Brocheta de Pollo** € 13,50
Kipbrochettes met mangodip - een zonnige combinatie van zoet en hartig.
- Taco Pulled Pork (2 stuks)** € 12,90
Taco's gevuld met langzaam gegaard varkensvlees, BBQ-saus en frisse koriander.

NIEUW

NACHO CORNER

Alle nacho's worden geserveerd als sharingportie (geschikt voor 2 pers.) en gaan ook perfect als apéro, bij een cocktail of een goed glas wijn!



- Nachos con Salsa de Tomate** € 8,50
Krokante tricolore nacho's met pittige tomatensalsa, gesmolten cheddar en koriander.
- Nachos con Guacamole** € 9,00
Tricolore nacho's met verse guacamole, zure room, tomaat en limoenzeste.
- Nachos "Latino Style"** € 10,00
De ultieme klassieker met kaas, salsa, guacamole, zure room en jalapeño's.
- Nachos con Pulled Pork** € 15,00
Tricolore nacho's met langzaam gegaard varkensvlees, rokerige BBQ-saus, cheddar en koriander.
- Nachos Mediterráneo** € 14,50
Nacho's met gegrilde paprika, olijven, rode ui, feta en frisse tzatziki.
- Nachos del Mar** € 18,50
Tricolore nacho's met scampi in lookboter, verse tomaat, aioli en een vleugje limoenzeste, fris, zuiders en vol zee-aroma.
- Nachos al Pastor** € 15,50
Tricolore nacho's met Mexicaans gekruide kip, ananas en chipotle-saus.

VOOR- & HOOFDGERECHTEN



ENTRADAS (VOORGERECHTEN)

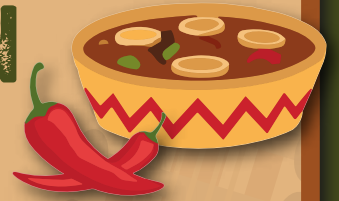
- Tomatensoep met balletjes** € 8,50
Romige, gekruide tomatensoep met lekkere vleesballetjes.
- Scampi al Ajillo con Crema de Ajo** € 19,50
5 "Grande" sappige scampi's in romige look-boterroom, heerlijk vol van smaak.
- Scampi con Curry y Piña** € 19,50
5 "Grande" sappige scampi's in zachte currysous met stukjes ananas - romig, fruitig en zuiders.
- Scampi "Marnix" – Estilo Agridulce** € 19,50
5 "Grande" sappige scampi's in een lichtzoete, kruidige koriandersous - fris en perfect in balans.
- Scampi "Diabolo"** € 19,50
5 "Grande" sappige scampi's in pittige tomatensous met look en chili.
Voor wie houdt van een vurige toets.
-  **Croquetas de Queso** € 17,00
Spaanse kaaskroketten (2 stuks) krokant vanbuiten, heerlijk smeug vanbinnen.
- Carpaccio de Pez Espada en Estilo Ceviche** € 17,00
Zwaardviscarpaccio gemarineerd in limoen, koriander en rode ui.
- Pulpo a la Gallega Tradicional** € 18,00
Octopus op aardappel, afgewerkt met zeezout, olijfolie en pimentón.
- Jamón Ibérico con Pan de Cristal y Tomate** € 19,00
Fijn gesneden Ibericoham met vers tomatenbrood.
-  **Tortilla Española con Alioli Suave** € 12,00
Traditionele aardappel-omelet, geserveerd met een lichte aioli.
- Carpaccio de Carne** € 17,50
Malse rundscarpaccio met parmesaan en olijfolie



PLATOS PRINCIPALES (HOOFDGERECHTEN)

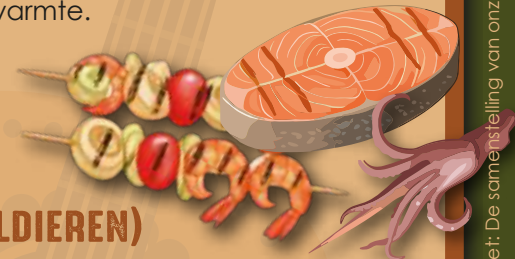
- Chuck Flap de Rubia Gallega** (S € 28,00) € 36,50
Traaggegaarde chuck flap (nekflap) van het Galicische Rubia Gallena rund - intens van smaak, langzaam geeraard op lage temperatuur. Geserveerd met seizoensgroenten en een verfijnde saus van limoen, koriander en zachte kalfsjus. Een subtiele balans tussen zuiderse frisheid en bourgondische diepte.
- Picanha a la Parrilla con Salsa Bodelesa** (S € 29,00) € 39,50
Sappige gegrilde picanha (staartstuk), afgewerkt met een klassieke Bordolaisesous op basis van rode wijn en rundsfond. Geserveerd met gegrilde seizoensgroenten. Een elegante mix van Franse finesse en mediterrane warmte.
- Tartar de Ternera con Jamón Serrano y Alcaparrones** € 27,00
Fijngehakte steak tartaar met flinterdunne Serrano ham en frisse alcaperones, afgewerkt met een vleugje olijfolie en geserveerd met krokante frietjes. Karaktervol gerecht vol zon en passie, recht uit het hart van Mama Latino.
- Steak Belgisch Blauw** (S € 22,00) € 29,50
Mals stuk rundsvlees van Belgische topkwaliteit, puur gebakken en geserveerd met huisgemaakte saus naar keuze (+ € 2,50): Peperroom, Champignon, Bearnaise of Chimichuri.
- Costillas de la Casa (ribbetjes)** (S € 22,00) (XL € 35,10) € 27,50
Langzaam geeraard ribbetjes, supermals en verfijnd op smaak gebracht in een aromatische zuiderse marinade.
- Parrillada del Fuego (mixed grill)** € 35,00
Een vurige, zuiderse mix van malse kipbrochette, sappig lamskoteletje, Belgische Blauwe steak, gekruid varkenshaasje, smaakvolle bakchorizo en een grote gamba van de plancha. Een pure grillverleiding op één bord.
- Arizona Burger** (S € 18,50) € 25,00
Gegrilde rundsburger met romige cheddar, krokant gebakken spek en een spiegelei, in een warme zuiderse stijl.
- Latino Burger** (S € 18,50) € 24,50
Sappige hamburger met nacho crunch, romige guacamole en een vleugje zuiderse pit.

VOOR- & HOOFDGERECHTEN



PLATOS PRINCIPALES (HOOFDGERECHTEN)

- Chili con Carne** € 24,50
Traag gegaard Mexicaans rundsvlees met bonen, paprika en kruidige tomatensaus.
Warm, pittig en vol smaak.
- Chili sin Carne (veggie)** € 23,50
Traag gegaarde vegetarische variant op "Chili con Carne".
- Estofade de Carne (stoofvlees)** (S € 19,50) € 24,50
Rundsstoofvlees op grootvaders wijze, langzaam gegaard in donker bier
en afgewerkt met een zachte, rijke saus.
- Chicken Havana** (S € 19,50) € 25,00
Geroosterde kip met malse paprika en geroosterde cashewnoten, in een fluweelzachte
tomatensaus met zuiderse kruiden en een vleugje olijfolie, geserveerd met geurige rijst.
- Pastel de Pollo de la Abuela (videe)** (S € 19,50) € 24,50
Huisgemaakt familierecept van malse kip in romige saus met champignons
en een krokant bladerdeeg hapje.
- Carrilleras de Cerdo al Cerveza de Cerezas (varkenswangen)** (S € 22,00) € 27,00
Traaggegaarde varkenswangen in kriebienbier, zacht gegaard tot ze smelten
op de tong. Geserveerd met beukenzwammen en een volle saus met toetsen
van kersen en mout, verfijnd met een zuiders accent van kruiden en warmte.
Een mediterrane interpretatie van een Belgische klassieker.



PESCADOS Y MARISCOS (VIS- & SCHAALDIEREN)

- Scampi al Ajillo** €27,00
7 "Grande" sappige scampi's op Spaanse wijze, kort gebakken in olijfolie met verse look
en een vleugje peterselie.
- Scampi Curry** €27,00
7 "Grande" sappige scampi's in zachte currysous met stukjes ananas.
Romig, fruitig en heerlijk zuiders.
- Scampi Marnix** €27,00
7 "Grande" sappige scampi's in een huisgemaakte zoetzure saus met koriander.
Fris, kruidig en perfect in balans.
- Scampi Diablo** €27,00
7 "Grande" sappige scampi's in pittige tomatensaus met look en chili.
Voor wie houdt van een vurige toets.
- Tajine de Lubina** (S € 22,00) € 28,00
Traag gegaarde zeebaars in een zuiders tajine met tomaten, groene asperges
en zoete aardappelfrietjes - zonnig, zacht en vol mediterrane aroma's.
- Atún a la Parrilla** (S € 23,00) € 32,00
Gegrilde tonijnfilet met tomaat, rucola en krokante crispers,
afgewerkt met een toets van balsamicosirop.
- Vispan de Marnix** €28,50
Rijkelijk gevulde vispan met seizoensvis en smeuïge puree - klassiek, hartverwarmend
en verfijnd.

NIEUW

SHARING IS CARING (vanaf 2 personen)

Versillendegerechten bieden we vanaf nu ook aan in "sharing" formule, je herkent deze aan de prijs aanduiding met "S" (sharing / small). Deze gerechten worden met dezelfde zorg en presentatie aan tafel geserveerd, in een handige manier om te delen. (Sharing prijs "S" = prijs per persoon)

KNABBEL BIJ DE BABEL?

Knabbel bij je babbel : Onze hartige plank met spaanse specialiteiten, aan 16€ per persoon (min. 2 personen). Kijk ook naar onze tapas.

VOOR- & HOOFDGERECHTEN



FAJITAS (WRAPS)

Fajita met kip € 25,00

Tex-Mex klassieker van gebakken en gekruide reepjes kip en garnering, met warme tortilla's om deze lekker op te rollen.

Fajita veggie & vegan € 25,00

Tex-Mex klassieker van gebakken en gekruide groentjes en garnering, met warme tortilla's om deze lekker op te rollen.

BOWLS (SALADES)



Bowl met kip, feta & aubergine €24.50

Royale bowl met gegrilde groenten, gemarineerde kippenreepjes, feta, sticky aubergines, sesamzaad & zoete frietjes

Bowl met geitenkaas, appel & spek €23.50

Royale bowl met geitenkaas, jonagold, frambozen / honing vinaigrette, toast & crumble van spek

Bowl met scampi, rode biet & ananas €24.50

Royale bowl met scampi, rode biet, ananas, basilicum & crumble

BIJGERECHTEN & SAUZEN

Goed om weten: bij elk gerecht is per persoon naar keuze één portie Mayonaise, Ketchup of Looksaus inbegrepen. Bij elk gerecht (behalve bij de voorgerechten, Fajitas en Kids corner) zit ook één bijgerecht naar keuze inbegrepen: Fietjes, Krokettjes, Patatas Bravas, Rijst, Puree of Brood. Sommige voorgerechten worden ook met brood geserveerd.

Uiteraard kan je bijgerechten en sauzen bijbestellen als supplement:

Frietjes / Krokettjes / Patatas Bravas / Rijst / Puree € 4,00

Brood € 2,00

Ketchup / Mayonaise / Looksaus € 2,00

Peperroom / Champignon / Bearnaise / Chimichurri € 2,50



KIDSCORNER (Leeftijd tot 10 jaar)

€ 13,50

Spaghetti met pingpongballen

Monsterburgertje met ketchup en frietjes

Curryworst met ketchup en frietjes

Ribbokes van bambam en frietjes

