

The background image shows the interior of a bar named 'Pinchos Taberna'. On the left, a menu board lists various items like 'Pinchos', 'Verdejo', and 'Alca'. A large, ornate chandelier hangs from the ceiling. The bar counter is visible with various bottles and glasses. The name 'Pinchos' is written in a large, stylized font on the wall behind the bar. There are also several beer cans displayed on the bar.

WELKOM

bij Pinchos Taberna

Laat u verrassen in onze Pinchos Taberna, geheel in de sferen van Spanje! Zeven dagen per week serveren wij tot in de late uren de meest verse pinchos; krakend vers gesneden stokbrood, rijk belegd met de mooiste ingrediënten van hoge kwaliteit.

Ook is er keuze uit de lekkerste tapas, Spaanse specialiteiten, van voorgerecht tot hoofdgerecht. Voor de BBQ liefhebber hebben wij diverse steaks en visspecialiteiten van onze houtskool BBQ.

Wij serveren Spaans bier van de tap en natuurlijk hebben wij ook diverse Spaanse bieren op fles. Er is een uitgebreide Spaanse wijnselectie, veel ook te bestellen per glas. Vraag gerust uw gastheer of gastvrouw voor advies.



A
4
LULIO
CIERROS

AM LONIA
FER 1948

Mahou

Mahou

BARFOOD

Pan | Brood 6,50 ✓

Jalapenoboter | aioli | salsa verde

Bruchettas 6,75 ✓

Knoflookbrood | limoen | bosui | tomaat | chilipeper | knoflook

Pincho Platter Frio (koud) 22,75

Pincho zalm | Pincho gerookte kip | Gerookt rundvlees (Cecina de León) | Serranoham, Longaniza de Pages; Exclusieve fuet | Gordal olijven | Duivels Manchego met abrikozenchutney | Gegrild brood

Pincho Platter Caliente (warm) 22,75

Gefrituurde avocado | champignon d'aristi | ribstick | butifarra: Spaans braadworstje | Albondigas | Inktvisringen | Pinchos duivelse Manchego | Gegrild brood

Ibérico de Belotta 18,75

Voor de liefhebber van de allerbeste Ibericoham van de achterpoot. De Iberische varkens zijn 100% raszuiver en groeien in vrijheid in de Dehesa; het platteland, in het diepe Zuid-Westen van Spanje

Manchego Platter 9,50 ✓

Ronde, traditionele schapenkaas uit La Mancha, gemaakt van zuivere melk van het Manchego-schaap. De platter bestaat uit 3 soorten; **12 maanden gerijpt (belegen) | 18 maanden gerijpt (oude) | Manchego met truffel** | geserveerd met rode ui chutney

Aceitunas 4,50 ✓

Grote Spaanse knoflook-Gordal olijven

Pequeñas 5,50

Spiering | dillesaus

Ostras 18,75

Oesters met pisco-vinagrette (6st.)
Ook per stuk te bestellen **3,20**

Pequena Pollo Burger 6,50

Klein kipburgertje met cheddar, chilipeper en cranberrychutney

Pinchos

(Koud)

Pescado | Vis

- Sardines** | ui | rozijn | kaneel **3,00**
- Krabsalade** | amarillomayo | venkel | bosui **2,50**
- Gerookte zalm** | mierikswortel **3,00**
- Makreel tartaar** | Argentinakruiden | crème fraîche **3,00**

Carne | Vlees

- Gerookte kip** | rode biet | cranberrychutney **3,00**
- Gerookt rundvlees (Cecine de León)** | truffel Manchego **3,25**
- Iberico Belotta** | Manchegochips **3,75**
- Sobrasada** | Smeerbare chorizo | amarillomayo **2,75**

Vegetariana | Vegetarisch

- Duivelse Manchego** | chilipeper-abrikozen compote **3,00**
- Zoete aardappel** | wortel | rozemarijn crème **2,50**
- Geitenkaas** | gekarameliseerde appel | hazelnoot **3,00**
- Gegrilde mango** | avocado crème **3,00**

Pinchos

BAR TABERNA



Tapas

(Warm)

Pescado | Vis

- Gegratineerde mossel** | tomaat-ui salsa | Manchego **4,50**
Gefrituurde inktvis | limoenmayonaise **7,50**
Gamba zarzuela | tomaat | amandelen **6,50**
Heek | cognacsaus | bieslook **4,50**

Carne | Vlees

- Albondigas** | tomatensaus **6,50**
Kippenlever | madeira | appel | rozijn **6,50**
Ribstick | aioli **5,50**
Zoete kip | Serranoham | Mojo Picon **3,75**

Vegetariana | Vega

- Champignons** | d'aristi | anijs | chilipeper **4,50**
Manchego ballen | rode ui chutney **4,50**
Vegetarische Albondiga's | Spaanse tomatensaus **6,50**
Gefrituurde avocado | aioli **5,50**

BROCHETA

Kleine spiesjes per twee te bestellen.

2st. Ossenhaas 9,50

2st. Kip 7,50

2st. Chorizo 7,50

Spiesjes worden geserveerd met salsa verde

APERITIVO

Camerones 12,75

Gebakken gamba's in Zarzuelasaus; saus van tomaat, knoflook en amandelen

Ensalada Pollo 9,75

Lauwarme hoender met gekarameliseerde appel, hazelnoot, Manchego chips en gepofte tomaat

Ensalada Verduras 9,75

Spaanse salade met gepofte tomaat, Physalis, rucola, groene en gele vinaigrette

Carpaccio Español 13,75

Dungesneden gerookt rundvlees (Cecine de León) met olijfolie en mermelada tocino

Sopa de Pimenton 6,75

Soep van gegrilde paprika | knolselderij | Manchego chips

PLATOS PRINCIPALES

Curry de Berenjena 17,50

Curry van aubergine, gebakken tomaat, chilipeper, gember, kikkererwten, koriander en zoete aardappel bravas

Hamburguesa Pinchos 16,75

Pinchos burger met amarillomayo, tomaat, little gem, gebakken ui, cheddar, zoetzure komkommer

Butifarra 13,75

Gegrilde Spaanse Chorizoworst op een broodje met zoetzuur en mermelada tocino

Doble Chuleta de Cordero 23,50

Lamskoteletten gemarineerd in olijfolie, tijm, citroen, oregano, rozemarijn en aioli

Mejillones 16,75

Mosselen in een saus van saffraan en agretti, met crème fraîche

Paella Pescado 17,75

Paella met diverse vissoorten en diverse groenten

Hamburguesa Fruta Jack 16,75

Vegetarische burger van jack fruit met tomaat, gebakken ui, zoetzure komkommer en amarillomayo

Carne Estofado 22,75

Gestoofd rundvlees met cognac, rozemarijn, bleekselderij, winterpeen, sinaasappel, tijm en zoete aardappel met bravas saus

Alle gerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

Houtskool BBQ

De lekkerste steaks, spiesjes en visspecialiteiten van onze houtskool BBQ

Housesteak 26,50

Ocean beef Black Angus 200gr.

Double Entrecote 54,50

(Om te delen...of niet..)

Entrecote van MRIJ beef 450gr.

Tomahawk 69,50

(Om te delen...of niet..)

Creekstone Black Angus Tomahawk 1000gr.

Mahi-Mahi 24,50

Gegrilde goudmakreel met boterjus, limoen, chilipeper en olijfolie

Perca del Pez 19,75

Zwaardvisfilet; stevige witvis van de houtskoolgrill met tomaten concassée en citroengras- olijven

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur en mermelada tocino

Camarones Grande 4,5 p.st.

Grote Argentijnse gamba's met knoflook gemarineerd. Per stuk te bestellen

POSTRES

Churros 7,50

Spaanse deegstengels met chocoladesaus

Coupe Pincho 8,00

Drie soorten sorbetijs met rabarbersaus

Crema Catalana 7,50

Crème brûlée op Catalaanse wijze met stoofpeer slices

Pastel de chocolate 8,50

Chocolade-truffeltaart met witte chocolade pistache-ijs en oreo saus

Postre Grande 13,50

Een proeverij van onze dessertkaart, leuk om te delen, maar hoeft niet

Queso Español 12,50

Catalaans kaasplankje met vele bekronde, ambachtelijke en handgevormde kaasjes van geiten, welke vrij rondtellen op de boerderij van Formatges Camps. Op het plankje serveren wij harde, romige en blauwe geiten- en schapenkaasjes



Menu board with prices and items:

Verdejo	4,50 €	4,00 €
Verdejo	4,50 €	4,00 €
Verdejo	4,50 €	4,00 €
Verdejo	4,50 €	4,00 €

Pachos
BARR TABERNA