



Diner



Sopa / Soepen

Wordt geserveerd met brood

Sopa de Tomates	€ 12,50
Tomatensoep	
Sopa de Cebolla	€ 12,50
Uiensoep	
Sopa de Pescado	€ 14,50
Rijkgevulde vissoep	

Pan con tapas / Brood en dip

Pan con Aceite de oliva	€ 7,00
Brood met Spaanse olijfolie	
Pan con Mantequilla de hierbas	€ 7,00
Brood met kruidenboter	
Pan con Tapas	€ 7,50
Brood met olijventapenade en tomaattapenade	
Pan con Salsa de Ajo	€ 7,00
Brood met knoflooksaus	
Pan con Mixtura de Aceitunas	€ 7,00
Brood met gemengde olijven en feta	
Pan con yogur de Casa	€ 7,00
Brood met dip van het huis (yoghurt met tuinkruiden)	
Pan con Surtido de cremas mix	€ 13,50
Brood (11 stukjes) met verschillende tapenade	

Al ons vlees is biologisch



Entrantes frios / Koude voorgerechten

- Ensalada Surtida** € 14,50
Salade met koud gegrilde gemarineerde groenten, koriander, kappertjes, olijven en oude kaas.
- Ensalada con Salmon** € 14,50
Salade met gemarineerde zalm, gegrilde courgette en crème fraîche
- Ensalada con Atun** € 14,50
Gemengde salade met tonijn, ui, kappertjes en olijven
- Carpaccio** € 14,50
Dungesneden ossenhaas met oude kaas, pijnboompitten en citroendressing

Toro Proeverij (een mix van al onze salades, u hoeft niets te missen) - AANRADER!!

Per persoon	€	15,50
Voor 2 personen	€	28,50
Voor 4 personen	€	53,00

Platos calientes / Warme voorgerechten

- Ensalada de Champiñones** € 14,50
Salade met gebakken champignons, gorgonzola kaas en knoflook
- Ensalada con Queso de cabra** € 14,50
Salade met warme geitenkaas, honing en pijnboompitten
- Ensalada con Pollo** € 14,50
Salade met kip, avocado en gegrilde verse ananas
- Pincho de Cordero picada** € 14,50
Spies van lamsgehakt geserveerd met yoghurt saus
- Ensalada con carne Asada, cebolla roja y queso gorgonzola** € 18,50
Salade met gebakken ossenhaas, rode ui, paprika en gorgonzola kaas
- Ensalada con Calamares** € 14,50
Gemengde salade met gefrituurde calamari's geserveerd met knoflooksaus
- Caracoles a la Casa** € 15,00
Slakken met champignons, witte wijn en kruidenboter uit de oven
- Pasta filo con Queso de cabra** € 13,50
Filodeeg met geitenkaas, honing en pistache noten



Tapas menu's

Vlees menu € 20,50

Vijgen in serranoham, Bladerdeeg gevuld met gehakt op zijn spaans, krokante stukjes kip met zwarte peper, spaanse kroket met iberico ham, gehaktballetjes in tomaten saus, plakjes koude serranoham

Vis menu € 20,50

Gefrituurde garnalen, Gefrituurde inktvis (calamari), gefrituurde mosselen, tonijnsalade, ansjovis in knoflook, komkommer zalmhapjes met crème fraîche

Vegatarisch menu € 20,50

Bladerdeeg gevuld met gekruide fetakaas, gegrilde groente, bladerdeeg gevuld met champignons en kaas, jalapenos: peper gevuld met roomkaas, rolletjes van aubergine gevuld met mozzarella, manchegokaas met vijgenmarmelade

Mix menu € 20,50

Spaans kroket met iberico ham, Bladerdeeg gevuld met gekruide fetakaas, komkommer zalmhapje met crème fraîche, aardappel tortilla met sausje, Gefrituurde inktvis, Bladerdeeg gevuld met gehakt op zijn spaans,



Al ons vlees is biologisch



Pesca / Visgerechten

Dorada Frita	€ 31,50
Gebakken Dorade met citroen, knoflook en tomaat (aanrader)	
Gambas Piri Piri	€ 35,00
Gepelde gamba's met citroen, Piri Piri, knoflook, feta kaas en witte wijn	
Salmon a la Naranja	€ 31,50
Zalmfilet met sinaasappel, citroen en marmeladesaus	
Filete de Bacalao	€ 31,50
Kabeljauw filet met seranoham, uien, paprika, olijven en knoflook in lichte tomatensaus	
Surtido de Pescado	€ 34,50
Drie verschillende soorten vis (scampi, kabeljauw en zalm) in spanjolasaus (verse tomaat, knoflook, ui, witte wijn en olijfolie) op een bedje van zeevruchten	
Paella (per 2 personen)	€ 66,00

Pollo Piri Piri

Pollo con Arroz	€ 30,50
Gevulde jonge kip met rijst, pijnboompitten, safran en Piri Piri	
Pollo con Verduras surtidas	€ 30,50
Gevulde jonge kip met gemengde groenten en Piri Piri	
Pollo Toro	€ 30,50
Gevulde jonge kip met abrikozen, appel, rozijnen, pruimen en walnoten	
Pollo Bandidos	€ 29,50
Ontsnapte kip. Sorry niet gevuld.	

De Piri Piri kan ook extra pikant geserveerd worden, vraag naar de mogelijkheden
Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gekruide aardappels en salade
Al ons vlees is biologisch



Carne / Vleesgerechten

- Costillas de Cerdo** € 29,00
Spareribs keuze uit: naturel gemarineerd of met abrikozen en honing of pikant
- Lomo de Cerdo** € 29,50
Varkenshaas met: gorgonzolasaus of romige champignon groene pepersaus
- Rollo de carne de Cerdo** € 30,50
Varkenshaasrolletje gevuld met Spaanse peper, spinazie en serranoham overgoten met jus van port of gevuld met mozzarella, zongedroogde tomaat en geserveerd met romige saus
- Cortado bife de Lomo** € 33,50
Gesneden ossenhaas met een pikante, romige witte wijnsaus
- Brocheta de solomillo ternera con cous-cous** € 34,50
Spies van ossenhaas op couscous met Spaans gekruide tomatensaus en koriander
- Pollo com Pimienta** € 31,50
Kipfilet met chorizo, mozzarella en romige pepersaus
- Pollo con Espinaca** € 32,50
Kipfiletrolletje met spinazie en pijnboompitten geserveerd met roomsaus
- Sorpresa de Gambas envuelto** € 34,50
Surprise van gamba's gerold in kalfsvlees met roomsaus (aanrader)

Uit de houtoven

- Gambas al ajillo** € 34,50
Gepelde gamba's met knoflook citroen en spaanse peper in witte wijn
- Bacalao conatata zanahoria** € 31,50
Kabeljauw met zoete aardappel, wortel, paprika, tomaat, ui en koriander
- Cordero con higos** € 32,50
Lamsvlees met pruimen en sesam
- Cordero con verduras** € 33,00
Lamsvlees met groente in rode wijn saus
- Carne de vaca con higos** € 33,00
Rundvlees met aubergine, vijgen, ui, amandelen en rode wijn
- Pollo con albaricoques, almendras** € 31,50
Kip met abrikozen, amandelen en rozijnen
- Higado de pollo** € 30,00
Kippenlevertjes met sjalotjes en knoflook in licht pittige bruine saus



Van onze houtskoolgrill

Costilla de Cordero € 36,00
Lamskoteletten met groente spies

Bife de Lomo € 39,50
Biefstuk van de haas met kruidenboter en groente spies

Chuleton € 39,50

Dry age Beef is een stuk vlees dat een aantal weken gerijpt is in een speciale rijpingskast, dit zorgt voor een intensere smaak. "Een echte smaaksensatie"

Rib Eye met kruidenboter en groente spies

Parrillada Mixta € 42,00
Vier verschillende soorten vlees (varkenshaas, ossenhaas, kipfilet en spareribs) en een groente spies

Combinacion Ranchera € 35,50
Argentijnse steak gevuld met champignons, knoflook en pesto

Filete con Chimichurri € 35,50
Steak met Chimichurri saus (aanrader)

Filete T-bone (400 gram) € 42,00
Runder T-bone steak met kruidenboter en groente spies

Salmon a la Brasa € 34,00
Zalmfilet met kruidenboter

Gambas a la Brasa € 34,00
Sorry, niet gepeld. Gamba's met knoflook en kruiden

Alle stoofpotjes worden geserveerd met rijst
Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gekruide aardappels en salade
Al ons vlees is biologisch



Vegetarische gerechten

- Berenjena con Queso de Caba y Miel y Nuecces** € 28,00
Aubergine uit de oven gevuld met groente, geitenkaas, honing en noten
- Asado de Verduras y Queso de Cabra** € 29,00
Stoofpotje met couscous, geitenkaas, aubergine, ui, paprika, zoete aardappelen en tomaat
- Calabacin con Cous-cous** € 29,00
Courgette met walnoten, wortel, koriander en knoflook geserveerd op couscous met ras-al-hanoutsaus

Kindermenu

- El Abe** € 13,25
Een kindermenu met keuze uit kipfilet of spareribs geserveerd met frietjes en salade en een kinderijsje

Bijgerechten

- Arroz (rijst met noten en saffraan)** € 3,00
- Patatas (gebakken gekruide aardappelen)** € 3,50
- Maiz com Mantequilla (maïskolf)** € 3,50
- Salsa Gorgonzola** € 2,50
- Champiñon salsa de Pimienta** € 2,50
- Friet** € 3,00
- Couscous** € 3,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gekruide aardappels en salade
Al ons vlees is biologisch