



LOKANTA PROEFLOKAAL MENUKAART

OP DEZE MENUKAART VIND U ZOWEL DE TRADITIONELE SPAANSE TAPAS ALS KLEINE GERECHTEN GEÏNSPIREERD OP ANDERE MEDITERRANE KEUKENS. ALLE GERECHTEN EN SAUZEN ZIJN BEREID IN EIGEN KEUKEN. ONZE KAART VERANDERT BIJNA DAGELIJKS NAAR GELANG HET AANBOD VAN DE VISBOER, SLAGER EN GROENTEBOER. KLASSIEKERS EN FAVORIETEN KOMEN ECHTER ALTIJD TERUG! WE ZETTEN DE KAART NIET ELKE DAG ONLINE DUS HET KAN ZIJN DAT DE KAART ANDERS IS WANNEER U ONS RESTAURANT BEZOEKT. VRAGEN OVER DE GERECHTEN EN OVER EVENTUELE DIEETWENSEN EN ALLERGIEËN BEANTWOORDEN WE GRAAG VIA DE MAIL, [INFO@LOKANTA-PROEFLOKAAL.NL](mailto:info@lokanta-proeflokaal.nl).

VERRASSINGSMENU

27,50

KUNT U NIET KIEZEN? GA VOOR ONS VERRASSINGSMENU!

EEN SELECTIE VAN ONZE TAPAS GESERVEERD IN 4 GANGEN
INCLUSIEF BROOD MET ALIOLI, PATA NEGRA EN MANCHEGO, 3 KOUDE TAPAS, 6
WARME TAPAS, SALADE EN EEN DESSERT

VANAF TWEE PERSONEN, PRIJS PER PERSOON
(ALLEEN PER TAFEL TE BESTELLEN)

SUGGESTIE: BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT MET VIER BIJZONDERE WIJNEN 18,50

OM MEE TE BEGINNEN

PAN CON ALIOLI – *BROOD MET ALIOLI* 4,00

ALMENDRES – *GERDOOKTE EN GEZOUTEN AMANDELEN* 4,50

ACEITUNAS – *GEMARINEERDE OLIJVEN* 4,50

BOQUERONES – *IN ZUUR GELEGDE ANSJOVIS* 5,70

PLATO DE QUESOS - KAZEN

MANCHEGO CON MEMBRILLO – *SCHAPENKAAS MET KWEEPEREN COMPOTE* 6,65

PLATO DE TRES QUESOS - *BORDJE MET 3 VERSCHILLENDE SOORTEN SPAANSE
KAAS* 7,95

PLATO DE SEIS QUESOS - *BORDJE MET 6 VERSCHILLENDE SOORTEN SPAANSE
KAAS* 13,95

JAMONES Y SALCHICHAS – HAMMEN EN WORSTEN

JAMÓN SERRANO – *SERRANOHAM* 7,45

PATA NEGRA 5 BELLOTAS – *HAM VAN HET IBERICO VARKEN* 15,55

LOMO IBÉRICO – *GEMARINEERDE EN GEDROOGDE NEK VAN HET IBERICO VARKEN* 7,95

CECINA DE LÉON – *GERDOOKT EN GEDROOGD RUNDVLEES* 11,95

EMBUTIDOS VARIADOS – *BORD MET VERSCHILLENDE SOORTEN HAM EN WORST
AANRADER!* 17,95

TAPAS FRIAS – KOUD GESERVEERDE TAPAS

VEGETARIANO - VEGETARISCH

TORTILLA CON TAPENADE DE TRUFA – SPAANSE TORTILLA MET TRUFFELTAPENADE	6,75
ENSALADA MIXTA - GEMENGDE SALADE MET PAPRIKA, KOMKOMMER, TOMAAT EN WALNOOT	5,95
ESPÁRAGOS VERDES CON SALSA ROMESCO – GROENE ASPERGES MET ROMESCOSAUS	6,75
REMOLAGHA CON QUESO DE CABRA – RODE BIET MET GEITENKAAS EN RODE WIJN REDUCTIE	7,25
GALABACÍN A LA PARRILLA CON CREMA DE ALCACHOFA Y PERIFOLLO – BEGRILDE COURGETTE MET KERVEL EN CRÈME VAN ARTISJOK	6,95
GUSCÚS CON ZANAHORIA, CILANTRO Y LIMA – PARELCOUSCOUS MET WORTEL, KORIANDER EN LIMDEN	5,25

PESCADO – VIS

PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON ENSALADA ATUN – RODE PUNTPAPRIKA GEVULD MET TONIJNSALADE (2)	6,75
GANGREJO DE RÍO CON AGUACATE Y SALSA DE CÓCTEL – RIVIERKREEFTJES MET AVOCADO EN COCKTAILSAUS	8,45

CARNE – VLEES

FOIE GRAS CON VINAGRE DE ENEBRO Y JEREZ – SOUS-VIDE GEGAARDE FOIE GRAS MET EEN STROOP VAN SHERRYAZIJN EN JENEVERBES	12,50
PRESA IBÉRICO AHUMADO CON COULIS DE FRAMBUESA – HUISGEROOKT NEKSTUK VAN HET IBERICO VARKEN MET FRAMBOZENCLOULIS EN PECANNOTEN	8,95

TAPAS CALIENTES – WARM GESERVEERDE TAPAS

VEGETARIANO – VEGETARISCH

PATATAS CON ALIOLI – GEFRITUURDE AARDAPPELTJES MET PAPRIKAPOEDEER EN ALIOLI	6,50
FIGOS CON QUESO CABRALES Y AMENDRES – VIJGEN MET BLAUWE KAAS EN AMANDELSCHAAFSEL (2)	6,75
CROQUETAS CON QUESO DE CABRA, BERENJENA Y PISTAGHO - Y PISTAGHO – BITTERBALLEN MET GEITENKAAS, AUBERGINE EN PISTACHE	6,75
ESPINACAS CON PIÑONES Y PASAS – SPINAZIE MET PIJNBOMPITTEN EN ROZIJNEN	5,95
PIMIENTOS DE PADRON - GEFRITUURDE GROENE PEPERTJES MET GROF ZEEZOUT	7,00

PESCADO – VIS

LANGOSTINO ROJO ARGENTINO – WILDE ARGENTIJNSE GARNALEN (ONGEPELD) MET KNOFLOOK EN PETERSELIE (4)	7,95
DORADA CON ACEITE DE BERROS - DORADE MET WATERKERSDRESSING	8,95
PEZ ESPADA A LA PLANCHA CON ACEITE AHUMADO - BEGRILDE ZWAARDVIS MET GEROOKTE OLIJFOLIE	8,50
MOJAMA CON UNA VIEIRA Y ACEITE DE ALBAHACA - GEZOUTEN EN GEDROOGDE TONIJN MET EEN GEBAKKEN COQUILLE EN BASILICUMOLIE	9,95
PULPO A LA GALLEGA – OCTOPUS OP GALICISCHE WIJZE MET AARDAPPEL EN OLIJFOLIE	8,95
ALMEJAS AL HORNO CON AJO Y PEREJIL - GEBAKKEN TAPIJTSCHHELPJES MET KNOFLOOK EN PETERSELIE	8,25

CARNE - VLEES

DÁTILES CON BEIGÓN – DADELS MET SPEK EN AMANDEL	6,95
ALBÓNDIGAS DE CORDERO- LAMSGEHAKTBALLETJES MET ABRIKOZEN CRÈME FRAÎCHE	7,95
SEGRÉTO IBÉRICO – SCHOUDERKAP VAN HET IBÉRICOVARKEN MET REDUCTIE VAN PEDRO XIMÉNEZ	8,45
PINCHOS DE PATO – SPIESJES VAN EENDENBORST GEMARINEERD IN SINAASAPPEL-SOJA MARINADE	7,50
ENTRECOT DE RUBIA GALLEGA CON MANTEQUILLA DE GEP – ENTRECOTE VAN DRY-AGED RUBIA GALLEGA MET BOTER VAN EEKHODRNTJESBROOD	10,95
LONGANIZA CON MANZANA FRITA – SPAANSE WORST MET GEFRITUURDE APPEL	7,75

