



BODEGÓN  
*La Cabaña*

SOLOMILLO  
GRILL  
PESCADO  
TAPAS  
PINTXOS  
CERVEZAS  
VINOS

[WWW.LACABANATILBURG.NL](http://WWW.LACABANATILBURG.NL)

## Menu's



### Verrassingstapasmix

ALS U NIET KUNT KIEZEN

Laat u verrassen met een heerlijke tapasmix voor minimaal 2 personen

3 RONDES TAPAS 30,50 p.p.  
per ronde 3 à 4 verschillende gerechten

4 RONDES TAPAS 35,50 p.p.  
per ronde 3 à 4 verschillende gerechten  
keuze uit: kazen, hammen, worsten vooraf of dessert na

5 RONDES TAPAS 40,50 p.p.  
per ronde 3 à 4 verschillende gerechten  
kazen, hammen, worsten vooraf en dessert na

## Kindermenu

VOOR ONZE KLEINSTE GASTEN

keuze uit: frikandelletjes, kroket, bitterballen, kipnuggets óf mini kaassnacks geserveerd met frietjes, wedges óf tortilla de patatas met appelmoes en mayonaise 7,00

HELADO PARA NIÑOS 4,50  
kinderijsje (vanille-ijs) ●●

COHETE 1,50  
raketje (waterijsje) ●●●

## La Cabaña

Academielaan 73, 5037 EV Tilburg  
013 467 33 84  
info@lacabanatilburg.nl

## Open

Geniet 5 dagen per week van heerlijke Spaanse tapas en gerechten van de grill!  
Op maandag en dinsdag gesloten.

## Reserveren?

Reserveer gemakkelijk via [www.lacabanatilburg.nl](http://www.lacabanatilburg.nl)  
of bel naar 013 467 33 84

## Keuze van de chef



### Galicisch rundvlees

OP EEN HETE ZOUTSTEEN GESERVEERD

De Rubia Gallega runderen uit de streek Galicië worden steeds bekender in Nederland. De runderen hebben een robuust gestel en zijn daardoor opgewassen tegen het Atlantische klimaat. Ook hebben de dieren een natuurlijk en vrije levenswijze gehad en eten ze uitsluitend gras, klaver en kruiden. Dit alles resulteert in uitstekend vlees dat een mooie en verfijnde smaak heeft; kruidig en iets ziltig en het vlees is subtiel geaderd met vet (marmering).

SOLOMILLO (OSSENHAAS) ●●  
400 gram voor twee personen 45,50

*Dit mooie stuk vlees wordt eerst gegrild en daarna op een hete zoutsteen aan tafel geserveerd. Verse frietjes en echte mayonaise maken het gerecht af. Bij dit vlees kun je bijvoorbeeld uit onze tapaskaart nog heerlijke groentes, aardappels of andere tapas kiezen.*

*Chulleton (42,00) en Rib-eye (38,50) ook mogelijk op reservering.*

## (Geroosterd) stokbrood

PAN CON ALIOLI O MANTEQUILLA 3,90  
stokbrood met alioli óf kruidenboter (●)●

PAN CON SALSA DE TOMATES SECOS Y ALIOLI 4,40  
stokbrood met tomatentapenade en alioli ●●

PAN CON ACEITE 4,50  
stokbrood met olijfolie en zeezout ●●

PAN 3,00  
stokbrood ●●

TOSTADA AL AJILLO 4,50  
stokbrood met knoflookolie ●●

TOSTADA TOMACA (Y JAMÓN SERRANO) 4,60 - 7,00  
geroosterd stokbrood met verse tomaten (en met serrano ham) ●(●)

TOSTADA ANCHOA CON ALIOLI 5,50  
geroosterd stokbrood met ansjovis en alioli ●

TOSTADA CABRALES 5,50  
geroosterd stokbrood met blauwschimmelkaas ●

TOSTADA CON QUESO Y AJILLO 4,60  
geroosterd stokbrood met kaas en knoflook ●

## Nagerechten, kaas en dessertwijn

### POSTRES DULCES

|  |      |
|--|------|
| CHURROS  | 6,50 |
| Spaanse deegwaren met kaneelsuiker, poedersuiker en chocoladesaus ●●                           |      |
| TARTA DE QUESO CON FRUTOS DEL BOSQUE<br>HELADO Y NATA  | 7,50 |
| cheesecake met bosvruchten, vanille-ijs en slagroom<br>tip: heerlijk met een dessert wijntje ● |      |
| HELADO PARA NIÑOS  | 4,50 |
| kinderijsje (vanille-ijs) ●●   |      |
| COHETE   | 1,50 |
| raketje (waterijsje) ●●●   |      |
| COPA BARCELONA   | 6,90 |
| vanille-ijs met licor 43 en sinaasappelsap ●●  |      |
| COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO NUECES Y NATA  | 6,80 |
| warm chocoladetaartje met walnotenijs en slagroom ●  |      |
| CREMA CATALANA   | 6,00 |
| specialiteit uit de streek Catalonië ●●  |      |
| GUIRLACHE CON HELADO DE NUECES Y NATA  | 7,50 |
| kletsoppen met walnotenijs en slagroom ●   |      |
| HELADO DE NARANJA CON NATA   | 6,00 |
| sinaasappelijs met slagroom ●●   |      |
| HELADO DE LIMÓN CON NATA   | 6,00 |
| citroenijs met slagroom ●●   |      |
| MANZANA GRATINADA CON HELADO   | 6,20 |
| lauwwarme gegratineerde appel met room en vanille-ijs. ●●                                      |      |
| MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y/O MARRÓN Y NATA   | 7,50 |
| witte en/of bruine chocolademousse met kletskop, walnotenijs en slagroom (●)                   |      |
| SEÑORITA BLANCA  | 6,00 |
| vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom ●●   |      |
| TRUFA  | 0,65 |
| chocoladetruffel (per stuk) ●●   |      |
| GATEAU BASQUE  | 7,50 |
| baskische taart met room en bosvruchten ●  |      |

### QUESOS

|   |       |
|---|-------|
| PLATO DE QUESOS   | 10,50 |
| bordje van 5 verschillende Spaanse kazen (halve portie 6,00) ●● |       |

### DESSERTWIJNEN

|                   |      |
|-------------------|------|
| CARRDUEÑAS DULEE  | 5,50 |
| rosé dessertwijn  |      |
| OLIGITUM MOSCATEL | 5,50 |
| witte dessertwijn |      |
| MOSCATEL D'ORO    | 5,50 |
| rode dessertwijn  |      |

## Koffie/thee en borrels

### CAFÉ Y TÉ

|  |      |
|--|------|
| Espresso   | 2,40 |
| Café doble - dubbele espresso  | 3,50 |
| Café cortado - espresso met een wolkje melk                            | 2,50 |
| Café con leche - koffie verkeerd of latte macchiato                    | 2,80 |
| Café Hollandés - koffie  | 2,60 |
| Cappuccino   | 2,70 |
| Chocolate - warme chocolademelk (met slagroom + 0,50)                  | 2,90 |
| Café Español - koffie met Licor 43 of Tia Maria en ongezoete room      | 6,30 |
| Café Irlandés - Irish coffee met Jameson en ongezoete room             | 6,30 |
| Café Carajillo - Espresso met een scheutje likeur bijvoorbeeld Licor43 | 3,50 |
| Tea quiero thee - diverse smaken                                       | 2,90 |
| Té menta fresca - verse muntthee met of zonder honing                  | 3,20 |
| Té jengibre fresco - verse gemberthee met of zonder honing             | 3,20 |

### LICORES

|                   |      |
|-------------------|------|
| Baileys           | 4,10 |
| Cointreau         | 4,10 |
| Crema Catalana    | 4,10 |
| Disarona Amaretto | 4,10 |
| Drambuie          | 4,10 |
| Frangelico        | 4,10 |
| Grand Marnier     | 4,10 |
| Kahlúa            | 4,10 |
| Licor 43          | 4,10 |
| Limoncello        | 4,10 |
| Malibu            | 4,10 |
| Marie Brizard     | 4,10 |
| Passoa            | 4,10 |
| Ron Miel          | 4,10 |
| Sambuca           | 4,10 |
| Southern Comfort  | 4,10 |
| Tia Maria         | 4,10 |

### PORTO, JEREZ EN VERMOUTH

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Ruby Port                    | 3,50 |
| Tawny Port                   | 3,90 |
| White Port                   | 3,50 |
| Sherry Dry                   | 3,00 |
| Sherry Medium Dry            | 3,80 |
| Sherry Pedro Ximenez         | 3,80 |
| Sherry Pedro Ximenez Reserva | 4,50 |
| Martini Bianco               | 3,50 |
| Martini Rosso                | 3,50 |

### DESTILADOS

|                      |      |
|----------------------|------|
| Apfelkorn            | 3,20 |
| Jonge/oude Jenever   | 3,20 |
| Bessenjenever        | 3,20 |
| Schrobbelèr          | 3,20 |
| Bacardi carta blanca | 4,80 |
| Bacardi carta oro    | 5,00 |
| Bacardi carta negra  | 5,10 |
| Bacardi anejo 4      | 5,10 |
| Bacardi 8 años       | 5,50 |
| Wodka                | 4,00 |
| Pernod anis          | 4,00 |
| Ricard pastis        | 4,00 |

### WHISK(E)Y

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Ballentines             | 4,80 |
| Jameson                 | 4,80 |
| Johnny Walker Red Label | 4,80 |
| Chivas Regal            | 5,10 |

### DIGESTIVO

|                      |      |
|----------------------|------|
| Calvados Busnel      | 4,80 |
| Carlos I             | 6,80 |
| Martell v.s.         | 4,80 |
| Rémy Martin v.s.o.p. | 6,20 |
| Torres Reserva       | 4,80 |
| Torres Gran Reserva  | 5,30 |
| Ponche Caballero     | 4,20 |

## Afhalen

Bij La Cabaña kun je van woensdag tot en met zondag eten afhalen tussen 16.00 en 19.00 uur. Daarbij heeft u keuze uit tapas die tafelklaar zijn óf tapas om zelf op te warmen. Gelieve de bestelling voor 16.00 uur door te geven.

## Kazen, worsten en hammen

|   |       |     |
|---|-------|-----|
| QUESO CON MIEL<br>warme geitenkaas met honing en walnoten                             | 4,80  | ••  |
| QUESO MANCHEGO (CON MEMBRILLO)<br>schapenkaas uit La Mancha (met kweepeergelei +0,60) | 5,80  | ••  |
| QUESO MANCHEGO FRITO<br>gefrituurde manchego kaas                                     | 4,90  | •   |
| JAMÓN SERRANO<br>in de berglucht gedroogde serranoham (met meloen +1,00)              | 11,50 | ••  |
| JAMÓN IBÉRICO<br>Iberische ham  | 14,50 | ••  |
| CECINA DE LEÓN<br>smaakvol en boterzacht gerookt rundvlees                            | 14,50 | ••  |
| PLATO DE QUESOS Y EMBUTIDOS<br>bordje Spaanse kazen en worsten                        | 11,50 | •   |
| PLATO DE QUESOS Y JAMÓN SERRANO<br>bordje Spaanse kazen en serranoham                 | 12,00 | ••  |
| PLATO IBÉRICO<br>selectie van iberische hammen en worsten                             | 19,50 | ••  |
| PLATO DE QUESOS<br>bordje van 5 verschillende Spaanse kazen                           | 10,50 | ••  |
| ACEITUNAS<br>gemarineerde olijven   | 3,20  | ••• |
| ALMENDRAS SALADAS<br>gezouten amandelen   | 3,50  | ••• |

## Salades

|   |       |    |
|---|-------|----|
| ENSALADILLA DE POLLO<br>een combinatie van gerookte kip, appel en selderij                | 5,50  | •• |
| ENSALADILLA RUSSA<br>Spaanse aardappelsalade met tonijn                                   | 5,50  | •• |
| ENSALADA CON ROQUEFORT<br>kleine salade met walnoot, appel en roquefort kaas              | 5,80  | •• |
| ENSALADA MIXTA<br>gemengde Spaanse salade met sla, tomaat, ui, ei, tonijn en olijven      | 6,00  | •• |
| ENSALADA CARPACCIO<br>salade met carpaccio, pijnboompitjes, pesto en parmezaanse kaas     | 9,50  | •  |
| ENSALADA CON QUESO DE CABRA Y MIEL<br>salade met geitenkaas, honing en walnoten           | 10,50 | •• |
| ENSALADA CON QUESO DE CABRA Y JAMÓN SERRANO<br>salade met warme geitenkaas en serrano ham | 10,50 | •  |

## Groenten/aardappel tapas

|   |      |       |
|---|------|-------|
| ALCACHOFAS<br>gegrilde artisjokken  | 6,20 | ••    |
| AROS DE CEBOLLA<br>gefrituurde uienringen   | 4,70 | ••    |
| CHAMPIÑONES A LA PLANCHA<br>gemarineerde champignons van de bakplaat  | 4,50 | •••   |
| JALAPEÑOS<br>met roomkaas gevulde, gefrituurde, Spaanse pepertjes   | 4,80 | •     |
| PIMIENTOS DE PADRÓN<br>gebakken groene Spaanse pepertjes (seizoen)  | 4,50 | •••   |
| PLATO DE VERDURAS<br>diverse gegrilde groentes  | 5,50 | •••   |
| PATATAS BRAVAS Y/O ALIOLI<br>aardappelpartjes met pikante saus en/of alioli   | 4,20 | ••    |
| PATATAS FRITAS FRESCAS<br>verse friet met mayonaise   | 4,10 | ••    |
| TORTILLA DE PATATAS<br>taartje van ei, ui en aardappel  | 4,50 | •••   |
| NACHOS CON SALSA O SALSA DE AJÍ Y QUESO<br>tortillachips met salsa óf chilisaus en kaas uit de oven<br>(en met pittig rundergehakt +2,30) | 4,50 | •(•)  |
| CROQUETAS DE ESPINACAS<br>gefrituurde Spaanse spinazie-kaas kroketjes   | 5,00 | •     |
| ESPÁRRAGOS VERDES A LA PLANCHA (Y JAMÓN SERRANO)<br>groene asperges van de bakplaat (en met serrano ham +1,00)                            | 6,50 | ••(•) |
| CHAMPIÑONES CON QUESO DE CABRA<br>champignons gevuld met geitenkaas (en met serranoham +0,50)   | 5,50 | •(•)  |
| BERENJENAS A LA PARRILLA<br>gegrilde aubergine  | 3,80 | •••   |
| ROLLITOS DE PRIMAVERA<br>loempia met spinazie, kaas en mais   | 2,60 | •     |
| TORTILLA PIPERRADA<br>groentetaartje met ei   | 4,80 | •••   |

## Allergie?

Geef bij het bestellen uw allergie duidelijk  
aan in verband met de garnering.

• glutenvrij • lactosevrij • vegetarisch

## Vis tapas

|   |       |      |
|---|-------|------|
| <b>CALAMARES A LA ROMANA</b><br>gefrituurde inktvisringen   | 6,20  | •    |
| <b>EMPANADILLA DE ATÚN</b><br>gefrituurde deeg-envelopjes gevuld met tonijn                                     | 5,20  | •    |
| <b>ATÚN REBOZADO</b><br>gemarineerde rauwe tonijn met teriyakisaus  | 11,50 | •    |
| <b>SALMÓN REBOZADO</b><br>gemarineerde rauwe zalm met teriyakisaus  | 11,50 | •    |
| <b>GAMBAS AL AJILLO</b><br>garnalen in knoflookolie   | 6,80  | ••   |
| <b>GAMBAS A LA PLANCHA</b><br>hele garnalen van de bakplaat   | 11,00 | ••   |
| <b>GAMBAS CON BACON</b><br>garnalen omwikkeld met bacon   | 6,80  | •    |
| <b>GAMBAS LA CABAÑA</b><br>grote gepelde in panko gearneerde garnalen met knoflookmayonaise                     | 12,00 | •    |
| <b>GAMBAS PICANTES</b><br>pittige gamba's met guindilla peper   | 6,90  | ••   |
| <b>SARDINAS A LA PLANCHA</b><br>hele sardines van de bakplaat met knoflookolie en zeezout                       | 4,80  | ••   |
| <b>MEJILLONES CON QUESO O PICANTE</b><br>mosseltjes met kaas, knoflook en witte wijn óf met pittige tomatensaus | 5,20  | •(•) |
| <b>CROQUETAS GAMBAS</b><br>gefrituurde Spaanse kaas-garnalen kroketjes  | 5,00  |      |
| <b>ALMEJAS A LA PLANCHA</b><br>venusschelpen van de bakplaat met knoflook                                       | 11,00 | ••   |
| <b>CARACOLES CON TOMATE Y MANTEQUILLA</b><br>wijngaardslakken op Spaanse wijze met tomaat en kruidenboter       | 6,50  | •    |
| <b>BOQUERONES</b><br>witte ansjovis in vinaigrette (koud)   | 3,90  | ••   |
| <b>SALMÓN A LA ALBAHACA</b><br>zalmfilet van de bakplaat met basilicumboter                                     | 7,80  | •    |
| <b>LUBINA A LA DONOSTIARRA</b><br>zeebaarsfilet met pepertje en knoflookolie                                    | 8,40  | ••   |
| <b>LANGOSTINOS A LA PLANCHA</b><br>langoustines van de bakplaat met groene kruiden                              | 14,50 | •    |
| <b>MERLUZA A LA GUINDILLA</b><br>heekfilet met paprika, knoflook en een pepertje                                | 8,50  | ••   |

## Vlees tapas

|   |       |    |
|---|-------|----|
| <b>CROQUETAS CHORIZO</b><br>gefrituurde Spaanse chorizo kroketjes   | 5,00  |    |
| <b>ALBÓDIGAS</b><br>gekruide gehaktballetjes in een saus van tomaten  | 5,00  | •  |
| <b>CHULETAS DE CORDERO</b><br>lamskoteletjes van de grill   | 6,50  | •• |
| <b>EMPANADILLA DE CARNE</b><br>dgefrituurde eeg-envelopjes gevuld met rundergehakt                                    | 5,20  | •  |
| <b>DÁTILES CON BACON</b><br>dadels in spek gewikkeld  | 4,80  | •• |
| <b>HAMBURGUESA CON MAYONESA DE TRUFA</b><br>runder hamburgertjes met truffel mayonaise                                | 4,20  |    |
| <b>POLLO AJILLO</b><br>kipfilet in romige saus met knoflook   | 6,20  | •  |
| <b>ALITAS DE POLLO</b><br>kipvleugeltjes gemarineerd in olijfolie, citroen, knoflook en peterselie                    | 4,80  | •• |
| <b>PINTXO POLLO A LA PARRILLA</b><br>spiesjes van kippendijen van de grill  | 7,00  | •• |
| <b>PINTXO SECRETO IBÉRICO A LA PLANCHA</b><br>pincho met iberico-filet van de bakplaat                                | 6,80  | •• |
| <b>PUNTITAS DE SOLOMILLO</b><br>gemarineerde ossenhaaspuntjes   | 8,50  | •  |
| <b>COSTILLAS LA CABAÑA DULCE</b><br>huisgemarineerde spareribjes  | 8,50  |    |
| <b>MI MADRE</b><br>bladerdeeg envelopje met serranoham, geitenkaas, tijm en tomaat                                    | 3,30  |    |
| <b>CHAMPIÑONES CON QUESO DE CABRA Y JAMÓN SERRANO</b><br>champignons gevuld met geitenkaas en serranoham              | 6,00  | •  |
| <b>CALDERETA DE CORDERO</b><br>lamsstoofpotje   | 6,50  | •• |
| <b>BAVETTE A LA PARRILLA CON MOJO VERDE</b><br>runderbavette van de grill met groene kruidensaus                      | 12,50 | •• |
| <b>NACHOS CON SALSA DE AJÍ, QUESO Y CARNE</b><br>tortillachips met chilisaus, kaas en pittig rundergehakt uit de oven | 6,80  | •  |
| <b>GUISO DE CARNE</b><br>runderstoofschotelje   | 5,70  | •  |
| <b>QUESO DE CABRA CON JAMÓN SERRANO</b><br>warme geitenkaas met serrano ham   | 6,00  | •  |
| <b>CORDERO CON HIERBAS</b><br>gemarineerde lamsspies  | 7,20  | •• |
| <b>LAGRIMA IBÉRICA</b><br>bbq ribfingers van het iberico-varken   | 9,50  | •• |

# Dranken

KOFFIE, THEE, GEDESTILEERDE DRANKEN, DESSERTWIJNEN VINDT U BIJ DE NAGERECHTEN

## REFRESCOS

Diversen frisdranken vanaf 2,60  
Verse jus d'orange 3,20

## CERVEZAS

Brand tap 25 cl 3,00  
San Miguel fles 33 cl 3,90  
Alhambra Reserva 3,90  
Mahou fles 33 cl 3,90  
Estrella Galicia 3,90  
Imperator 3,80  
Heineken 0.0 3,70  
Witbier (ook als 0%) 3,70  
Radler (ook als 0%) 3,70  
Rosébiër 3,70  
Liefmans 3,70  
Brand Weizen (ook als 0%) 3,70  
Blond 3,80  
Dubbel 3,80  
Tripel 3,90  
Duvel 4,00  
Palm 3,70  
Kriek 3,70  
Sol 5,20  
Desperados 5,20  
Seizoensbier op de tap -

## MOUSSEREND

Espumoso 4,70 23,50  
*Spaanse bubbels voor elke gelegenheid.*

Cava Brut (750 ml) - 29,50  
*Lekkere droge cava met body. Stuiwend fris aroma van groene appel en citrus. De afdronk is zacht en geeft een rijpe impressie.*

## VINOS Y SANGRIA

|  | 0,5 L | 1 L   |
|--|-------|-------|
| Sangría - rode wijn                    | 3,90  | 10,50 |
| Sangría blanca - met Cava              | 4,00  | 11,00 |
| Sangria rosada - met rosé              | 4,00  | 11,00 |
| Tinto de Verano - rode wijn met sprite | 3,90  | 10,50 |
| Moezel wijn                            | 3,90  | 11,00 |

## AGUA

1,0L bruisend of plat 6,50  
0,5L bruisend of plat 3,50

## MOJITO

Mojito 0% 3,00  
met munt en limoen

Mojito 7,50  
met Bacardi, munt en limoen

## GIN TONIC

Bobby + Fevertree 9,50  
met sinaasappel

Hendricks + Fevertree 10,50  
met komkommer

Puerto de Indias 10,50  
Fine Black Edition + Fevertree  
met sinaasappel

## VINOS BLANCOS (WIT)

**Viña Burón** 4,30 23,50  
Rueda, Verdejo - viura  
*Een zuivere wijn met een volle smaak en een mooie afdronk.*

**Campo Marin Blanco** 4,60 25,50  
Cariñena, Macabeo & Chardonnay  
*Heldere lichtgele kleur met tonen van tropisch fruit.*

**Copaboca** 4,60 25,50  
Rueda, Sauvignon blanc  
*Kenmerkend fris aroma van citrusfruit. De smaak is lang, vol en evenwichtig.*

**Mar de Ons** - 32,50  
Rías Baixas, Albariño  
*Fris en romig met mooie zuren. In de afdronk wit fruit en een citrustoets.*

**Iduna** - 39,50  
Toro, Verdejo  
*Houtgelagerde (14 mnd) Verdejo uit Toro. Rijp en toch de opwekkende frisheid.*

## VINOS ROSADOS (ROSÉ)

**Campo Marin Rosada** 4,60 25,50  
Cariñena, Garnacha & Cabernet  
*Heerlijke, fruitige, harmonieuze rosé.*

**Out of the Blue** - 28,50  
Provence Frankrijk, Grenache & Syrah  
*Kruidig, fruitig en ondersteunde zuren. Lichte rosé. Zo hoort een rosé te zijn!*

## VINOS TINTOS (ROOD)

**Faustino García Martínez** 4,30 23,50  
Rioja, Tempranillo  
*Fluweelzachte smaak, vol fris en levendig fruit, elegant en verfijnd.*

**Palacio de Beire** 4,60 25,50  
Navarra, Merlot  
*Mooie structuur, intense en sappige tannines en een ronde, aangename afdronk.*

**Rondan Crianza** 5,00 27,50  
Rioja, Tempranillo, Garnacha  
*Robijnrode kleur, intense diepte, tonen van zwarte bes, fruitig en nuances van hout.*

**Oligitum Crianza** - 27,50  
Navarra, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon  
*Boers, kruidig met een fluwelen afdronk.*

**Rondan Reserva** - 35,50  
Rioja, Tempranillo, Garnacha  
*Rijke tonen van kruiden en specerijen, levendig, sappig en mooie balans tussen fruit en de 36 maanden houtlagering.*

**Dominio Basconcillos ecológico** - 36,00  
Ribera del Duero, Tempranillo  
*Het fruit en de houtoplegging zijn perfect in balans. Intense en krachtige smaak. Gouden medaille wijnconcoors Bruxelles, Wine Spectator 92 punten*

**Simbolico 16** - 39,00  
Priorat, Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon  
*Smakelijke en complexe wijn, het fruit en de houtoplegging zijn perfect in balans. Intense en zachte smaak.*



**Fiesta!?**

**IETS TE VIEREN!?**

Achter ons restaurant hebben we verschillende ruimtes om te borrelen, feesten of voor een bruiloft (10 tot 200 pers.). Daarnaast hebben wij een gezellige tuin die uitermate geschikt is voor barbecues en borrels. Mocht je interesse hebben dan laten wij je graag even de ruimtes zien.