

# GASTRONOMIC TRIP

Vergezel de chef-kok op een verrassende trip langs gastronomische hotspots.  
Nieuwsgierig naar de bestemmingen? Check in bij de bediening

**3 GANGEN CHEF'S MENU 39**

**4 GANGEN CHEF'S MENU 48**

## CUBANOS

*Homemade Cuban bread*

**CUBANO CLASSICO 11,50**

*Iberico procureur, gegrilde beenham, augurk, mosterd, Comté*

**CUBANO PATA NEGRA 16**

*Gegrilde beenham, pata negra, augurk, mosterd, Comté*

**BRUTAL BRISKET 12,50**

*USA Black Angus brisket, pastrami, uien relish, bbq saus, mosterd, cheddar*

**CUBANO AVOCADO 10**

*Avocado, tomaat, gebakken ei, augurk, mosterd, Comté*

## PERUVIAN CEVICHEs

*Aji amarillo, citrus, koriander, rode ui, bataat, Peruaanse maïs*

**ZEEBAARS 17**

**ZALM 15**

**MIXTO 19**

**AVOCADO 15**

## BAO BUNS

*Steamed buns*

**KROKANTE BUIKSPEK 8,50**

*Hoisin, little gem, komkommer, sriracha*

**SOFTSHELLKRAB 9,50**

*Kimchi, little gem, avocado, Hollandse garnaal*

**OESTERZWAM TEMPURA 8,50**

*Bataat, , cresson, cashew, uien relish, shiitake*

## SIDES

**GREEN SALAD 6**

*Little gem, groene appel, haricots verts, crouton, groene kruidendressing*

**PAPA A LA HUANCAINA 7**

*Geroosterde roseval aardappels, huancaina saus, spek, ei*

**PATATAS FRITAS 6**

*Cajun kruiden, huisgemaakte mayonaise*

**PATATAS FRITAS IBERICO 19**

*Iberico rib fingers, pata negra, foie, gebakken ei, aioli*

*Heeft u vegetarische of speciale dieetwensen? Laat het ons weten, dan houden we er rekening mee..*

