

# Tapas

 <b>Pan de Tomate</b>	€9,00
<i>Vier getoaste broodjes met tomaten, olijfolie en knoflook</i>	
 <b>Pan</b>	€6,00
<i>Broodplankje met Aioli en huisgemaakte kruidenboter</i>	
 <b>Olijven</b>	€5,00
<i>Portie Spaanse olijven</i>	
 <b>Auberginechips</b>	€8,00
<i>Auberginechips met ahornsiroop en zeezout</i>	
 <b>Tabla de Queso</b>	€15,00
<i>Borrelplank met 4 verschillende Spaanse kazen (40 gram per soort) Geserveerd met vijgenjam en Alioli</i>	
 <b>Patatas</b>	€5,00
<i>Versgesneden frietjes</i>	
 <b>Patatas bravas</b>	€7,50
<i>Met huisgemaakte aioli en pikante bravas saus</i>	
 <b>Pimientos de Padron</b>	€10,00
<i>Groene, milde Spaanse pepers</i>	
 <b>Gegrilde groenten</b>	€12,50
<i>Gegrilde groenten afgetopt met huisgemaakte vinaigrette op basis van zongedroogde tomaat, gegrilde paprika en basilicum</i>	
 <b>Hongos al Ajillo</b>	€9,00
<i>Champignons in knoflook</i>	
 <b>Nachos Vega</b>	€12,50
<i>Nachoschotel met kaas &amp; kidney beans uit de oven geserveerd met huisgemaakte guacamole en crème fraîche</i>	
<b>Nachos à la Pinxos</b>	€14,50
<i>Nachoschotel met kaas, gehakt &amp; kidney beans uit de oven geserveerd met huisgemaakte guacamole en crème fraîche</i>	

<b>Portie Jamon Ibérico (100gram)</b>	€19,95
<i>Vers gesneden</i>	
<b>Tabla de Jamón</b>	€14,50
<i>Borrelplank met serranoham, salchichón en chorizo</i>	
<b>Croquetas Ibérico</b>	€10,00
<i>Vijf ambachtelijke Ibérico kroketjes op Spaanse wijze bereid</i>	
<b>Croquetas Variadas</b>	€10,00
<i>Vijf ambachtelijke kroketjes op Spaanse wijze bereid. Inktvis kroket, geitenkaas kroket, Ibérico kroket, chorizo kroket en een kabeljauw kroket</i>	
<b>Patatas à la Pinxos</b>	€15,00
<i>Versgesneden frietjes afgetopt met 2 spiegeleieren en Ibéricoham</i>	
<b>Albondigas</b>	€14,50
<i>Vijf verse gehaktballetjes in tomaten saus, bereid op Spaanse wijze</i>	
<b>Chorizo PX</b>	€10,00
<i>Twee chorizo worstjes bereid in Sherry-PX saus</i>	
<b>Arroz con pollo</b>	€9,00
<i>Op Panamese wijze bereide rijst met kip</i>	
<b>Empanada Pollo</b>	€9,00
<i>Huisgemaakte Argentijnse kip empanada</i>	
<b>Empanada Carne</b>	€9,00
<i>Huisgemaakte Colombiaanse rundvlees empanada</i>	
<b>Ansjovis</b>	€7,00
<i>Ansjovis in het zuur, afgetopt met koriander en extra virgen olijfolie</i>	
<b>Calamares</b>	€14,00
<i>Huisgemaakte gepaneerde inktvisringen</i>	
<b>Boquerones fritos</b>	€10,00
<i>Gefrituurde ansjovis</i>	
<b>Ensaladilla Rusa</b>	€9,00
<i>Spaanse aardappelsalade met rode bieten, ui, tonijn, ei, wortel en olijven</i>	
<b>Gamba's al Ajillo</b>	€9,00
<i>Garnalen in knoflook</i>	

# Ensalada

 <b>Ensalada burrata</b>	€17,50
<i>Veldsla, burrata, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat, rozemarijn, rode uienringen, basilicumdressing</i>	
<b>Ensalada gambas al ajillo</b>	€17,50
<i>Veldsla, gambas in knoflook, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, rode uienringen</i>	
<b>Ensalada Ibérico</b>	€17,50
<i>Veldsla, Ibéricoham, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat, rode uienringen, rozijnen, geraspte manchegokaas</i>	

# Carne



<b>Plato Loco</b>	€16,00
<i>Gebraden kip bereid met huisgemaakte Argentijnse chimichurri</i>	
<b>Rib eye</b>	€32,50
<i>Uruguay, graangevoerd (250 gram)</i>	
<b>Hamburguesa</b>	€16,50
<i>Angusburger (180 gram)</i>	
<b>Ibérico Ribs</b>	€27,50
<i>Ibérico spareribs (1rib)</i>	
<b>Koteletten</b>	€15,50
<i>Twee Argentijnse lamskoteletjes bereid op de grill</i>	
<b>Fajita Ropa vieja</b>	€15,00
<i>Mexicaanse fajita gevuld met huisgemaakt stoofvlees</i>	
<b>Rubia Gallega entrecote</b>	€55,00
<i>Rubia Gallega entrecote (300 gram) top kwaliteit vlees uit Galicië</i>	

# Pescado



<b>Pulpo</b>	€31,00
<i>Gegrilde octopus tentakel geserveerd met gegrilde groenten</i>	
<b>Calamares a la Plancha</b>	€19,50
<i>Gegrilde calamares</i>	
<b>Ceviche</b>	€15,00
<i>Ceviche op Panamese wijze bereid, geserveerd met bakbanaan</i>	
<b>Tonijn tartaar</b>	€15,00
<i>Taartje van Tonijn gegaard in limoensap op een bed van avocado mouse.</i>	

**Elke eerste  
zondag van  
de maand**

**Verse Paella!!**



# Postres

<b>Churros</b>	€10,00
<i>Drie chocolade churros met slagroom</i>	
<b>Baskische cheesecake</b>	€10,00
<i>Volgens Baskisch recept bereid met een bolletje vanille ijs</i>	
<b>Crema Catalana</b>	€7,50
<i>Catalaanse 'Crème brûlée'</i>	
<b>Pistache</b>	€10,00
<i>Pistache ijs met Amandellikeur</i>	
<b>Coulant choco</b>	€10,00
<i>Cupcake gevuld met vloeibare chocolade, geserveerd met een bolletje citroen ijs</i>	
<b>Café Pinxos</b>	€10,00
<i>Een verrassende koffie met Licor 43 Orachata, Carlos Brandy &amp; Slagroom</i>	
<b>Carlito's Way</b>	€10,00
<i>Ibérico ham, manchegokaas en dadelbrood, geserveerd met een glaasje PX Sherry</i>	
<b>Verse fruitsalade</b>	€10,00
<i>Een frisse salade bereid met seizoensfruit</i>	
<b>Bolletje ijs</b>	€4,00
<i>Keuze uit; malaga, vanille, pistache of vanille</i>	
<b>Kinderijsje</b>	€5,00
<i>Vanille-ijs met slagroom en sprinkels</i>	

## CONCEPT

Bij Pinxos kun je allerlei tapas van de kaart bestellen om samen met elkaar te delen. Daarnaast hebben wij elke dag onze pintxosvitrine gevuld. Daar kun je de hele avond naar toe lopen, om overheerlijke Pintxos te halen voor **€4,00** per stuk!

SCAN HIER DE  
QR-CODE OM ONZE  
ALLERGENENLIJST  
TE ZIEN!



BUEN PROVECHO

PINXOS  
MENUKAART





