



Brood:

1 Brood met boter.	1.95
2 Knoflookbrood.	2.25
3 Knoflookbrood met tomaat.	2.50
4 Knoflookbrood met tomaten en kaas.	2.95
5 Brood tappenade en kruidenboter.	3.95
6 Bruschetta "Chill Out" met serrano ham, rucula, knoflook, tomaten en oude kaas met olijven olie.	4.95

Soepen:

7 Tomaten soep met basilicum en tofu.	3.95
8 Gebonden Kippensoep.	4.50
9 Champignon crème soep.	5.45

Voorgerechten:

10 Gemengde rauwkost salade.	4.95
11 Champignons in hete knoflook olie.	7.95
12 Cocktail van tonijn en rucula.	8.95
13 Verse salade met geitenkaas en honing met gemarineerde droge vruchten.	9.95
14 Meloen met serrano ham.	9.95
15 Garnalen cocktail.	9.95
16 Gamba's in hete knoflook olie.	9.95
17 Carpaccio van ossenhaas gemarineerd in pesto.	10.95
18 Salade met lauwwarme eendenborst met een dressing van port en rozijnen.	11.95
19 Gerookte zalm met crème fresh en verse kruiden.	11.95

Kindermenu's: (Voor kinderen tot 10 jaar)

20 Spaghetti bolognese.	3.45
21 Menu Kwik: Portie friet, met kip nuggets.	3.45
22 Menu kwek: Portie friet, met een hamburger.	3.45
23 Menu Kwak: Portie friet, met een visfilet.	3.45
24 Biefstuk met een portie friet.	8.95

Vlees:

25 Varkensfilet van de grill.	7.95
26 Kipfilet van de grill.	10.95
27 Kipfilet in een witte wijnsaus en citroen.	11.95
28 Kipsaté met pindasaus.	11.95
29 Varkenshaas medaillons van de grill.	13.50
29 ^a Hollandse biefstuk. +/- 250 gr.	12.95
30 Tournedos van de grill. +/- 300 gr.	17.95
31 Entrecôte van de grill.	11.45
32 Saté van de haas met pindasaus	15.95
33 Lams koteletjes met mint saus.	14.95
34 Mixed grill.	16.95

Sauzen:

35 Vleesjus.	2.75
36 Pepersaus.	2.75
37 Champignonsaus.	2.75
38 Mosterdsaus.	3.75
39 Rode of witte wijnsaus.	2.75
40 Gebak. uien en champignons.	3.75
41 Pindasaus.	3.75
42 Roquefortsaus.	4.50
43 Mint saus.	3.50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur van aardappelen en warme groenten.

Vis:

44 Kabeljauw filet.	13.95
45 "Pangasius" filet in roomboter gebakken.	13.95
46 Gegrilde tonijn met gebakken uien.	12.95
47 Zalmfilet van de grill met een schuim van groene mojo en een witte wijn saus.	15.95
48 Zeetong in kruidenboter gebakken. (+/- 500 gr.)	14.95
49 Spijs van gemarineerde Gamba's (grote garnalen)	15.95
51 Vis spies "Chill out"	16.95

Bijgerechten:

52 Portie friet, puree, warme rijst.	2.50
53 Papas arrugada (typische Canarische zoute aardappelen)	3.50
54 Gebakken aardappelen met knoflook.	3.50
55 Gekookte aardappelen.	2.50
56 Gemengde salade.	4.95

Pizza en Pasta:

57 <u>Pizza "Margarita"</u> Kaas, tomaat, oregano.	6.95
58 <u>Pizza "Salami"</u> Kaas, tomaat, salami, uien, oregano.	7.95
59 <u>Pizza "Tropical"</u> Kaas, tomaat, ham, champignons, ananas, oregano.	7.95
60 <u>Pizza "Bacon"</u> Kaas, Tomaat, Bacon, ham, uien, oregano.	8.95
61 <u>Pizza "Atun"</u> Kaas, tonijn, uien, oregano.	8.95
62 Ravioli "a la Napolitana" (Vers)	9.95
63 Tagliarini (Lint macaroni) met kipfilet en een romige basilicum saus.	9.95
64 Spaghetti met zee vruchten.	12.95
65 Huisgemaakte lasagne.	9.95



Vegetarische gerechten:

66 Spaghetti met 4 soorten kaas, champignons en walnoten.	11.95
67 Wok groenten met soja vlees en Bazmati rijst.	13.95
68 Courgette gevuld met groente en soja vlees gegratineerd met romige geitenkaas.	14.95

Specialiteiten:

69 Entrecote gegratineerd met mosterd en bastaardsuiker geserveerd met een romige mosterdsaus.	14.95
70 Tournedos gegratineerd met mosterd en bastaardsuiker geserveerd met een romige mosterdsaus.	19.95
71 Tournedos gevuld met Roquefort, geserveerd met gebakken spek.	19.95
72 "Pangasius" filet op een bedje van tagliarini met een champagne saus.	15.95
73 Eendenfilet met een sinaasappel saus.	16.95
74 Beef "Stroganoff".	15.95
75 Chateaubriand "al Chef" (minimaal 2 personen) per persoon	24.95
76 Visplaat "Chill Out" (minimaal 2 personen) per persoon	19.50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
garnituur van aardappelen en warme groenten.

Tapas menu:



(Minimaal 2 personen) Per persoon 17.50

Menu met een keuze uit 6 verschillende

EXTRA GROTE Tapas met brood en boter.

- 77 Papas Brava picante
(Pikante aardappelen)
- 78 Albóndigas en salsa de tomate
(gehaktballetjes in tomatensaus)
- 79 Ensalada atún
(Tonijnsalade)
- 80 Carne de Mejillones al ajillo
(mosselen in knoflook)
- 81 Pollo al mojo rojo
(stukjes kipfilet gemarineerd in rode pittige saus)
- 82 Picadillo de ternera
(pikante stukjes kalfsvlees)
- 83 Champiñones al ajillo
(gebakken champignons met knoflook)
- 84 Filete de bouquerones al viñagrette
(visfilet in zoet/zure saus)
- 85 Chopitos frito
(kleine gebakken inkt visjes)
- 86 Zorza tipico Español (carne de cerdo marinada)
(Stukjes varkensvlees gemarineerd)
- 87 Pimientos del Padron
(gebakken en gezouten spaanse pepertjes)
- 88 Baritas de pescado empanadas
(stukjes gebakken vis "kibbeling")
- 89 Pulpo a la viñagrette
(stukjes inktvis in zoet/zure saus)
- 90 Chorizo parrillero
(Spaanse pittige worstjes)

Diversen(prijs per persoon)

- 91 Plato de queso del país
(kaasplankje met spaanse kaas) p.pers. 7.95
- 92 Plato de Jamón Serrano
(plankje met Spaanse gerookte ham) p.pers. 7.95
- 93 Plato mixto de Jamón y queso p.pers.
plankje met gerookte ham en Spaanse kaas. 11.95

Gourmet/Raclette/BBQ/Grill

Compleet menu
voor minimaal 2 personen.

*soorten vlees per persoon:

- biefstuk
- kipfilet
- entrecote
- varkensfilet
- hamburger

*stokbrood met kruidenboter,

*3 koude sauzen:

- mayonaise
- knoflooksaus
- cocktailsaus

*Rauwkost roerbak:

- paprika,
- uieren,
- champignons)

*Canarische aardappelen

+

Mojo saus (rood en groen)

Prijzen per persoon:

(minimum 2 personen)

* Met alleen vlees 16.50

* Met alleen vis 21.50

* Met vis en vlees gemengd 19.50