

Gourmet Menu

Zalmterrine op komkommers - dilleschuim

*
Indiase currysoep met kardemom

*
Sinaasappelsaus - Campari Sorbet

*
Biefstuk met uiensaus in rode wijn met kaneel,
witte wijn risotto en groentenstrips

of

Heilbotfilet in saffraan - Pernot consommé
met mosselen, garnalen en groenten

*
Ferrero Rocher taart en tangerinesorbet

40.-

Menu met wijnbegeleiding

58.-

Aanbevolen wijnnarrangement om het menu

Witte wijn 2 dl: Aljibes, Sauvignon blanc, Castilla y Leon

Rode wijn 2 dl: Ondarre Reserva, Mazuela, Tempranillo, Rioja

Dessert wijn 4 cl: Ice wine, Dominio de la Vega

Kaude Voorgerechten

Rundvlees carpaccio met geraspte Parmezaanse kaas	14
Manchego "fresco" Spaanse kaas met mango en olijven	10
Serrano ham met port gemarineerde meloen	10
Zalmterrine op komkommers - dilleschuim	12
Carpaccio van Atlantische tonijn met sesamolie	14
Garnalen Cocktail op iceberg salade met cognacsaus	11
Zoete rode paprika gevuld met tonijnmousse	9
Voorgerechtsplaatje "Timanfaya"	
Een bord vol lekkernijen met knoflook en tomatenbrood. vanaf 2 personen, prijs per persoon	12
Brood met romige boter	
	2
Kruidig knoflookbroodje met basilicum	3
Gegratineerd broodje met tomaat en kaas	4

Warme Voorgerechten

Indiase currysoep met kardemom

6

Langoesten roomsoep op smaak gebracht met Cognac

6

Ossenstaartsoep met groenten

6

Garnalen gebakken in boter met knoflook, champignons en uien

11

Bourgondische slakken (6 stuks) gegratineerd met kruidenboter

9

Gegarneerde geitenkaas geserveerd met risotto en salieboter

10

Garnalen met serranoham op aardappelnest

10

TAPAS exclusief LA TABERNA

Geniet van een Spaanse avond met onze Tapas van goede kwaliteit!

Met tot 20 specialiteiten, en aan het eind nog een verrassing dessert geserveert! We hebben de tijd, u ook?

vanaf 2 personen, prijs per persoon

40

Lamb - Os - Gevogelte

Zachte eendenborst met sinaasappelsaus en roze siroop,
rode kool met appel en Maccaire aardappels

24

Ossenstaartragout (zonder botten!) in rode wijn en bier gesmoord
geserveerd met groenten en aardappelpuree

21

Smakelijk lamsfilet gemarineerd met mosterd en verse kruiden
met preiroom - aardappelen en rozemarijnsaus

24

Kippenborst reepjes "Indonesische stijl" met Sambal,
sesamolie, curry, fruit, koriander en basmati rijst

19

Heb je speciale wensen?

- ✓ Hele zool
- ✓ Sint-jakobsschelpen
- ✓ Kreeft
- ✓ Lamskroon
- ✓ Olifantenoren

..... en veel meer over pre-order

Zuid - amerikaanse Ossenhaas

Chateaubriand exclusief La Taberna.

Zachte ossenhaas geroosterd met salie boter, geserveerd met bearnaise en pepersaus, kruidenboter, aardappelen en groenten uit een unieke selectie.

vanaf 2 personen, prijs per persoon

26

Ossenhaas "Gourmet Club" met koning garnalen, gebakken aardappel met zure roomsaus en sambal chutney

25

Ossenhaas "Carnaval" met uiensaus in rode wijn met kaneel, witte wijn risotto en groentenstrips

24

Ossenhaas "Richmont" met roomsaus van eekhoorntjesbrood en cognac geserveerd met groenten en Maccaire aardappel

24

Ossenhaas "Madagascar" met pittige pepersaus, groenten en funky aardappelchips

24

Ossenhaasreepjes op pittige paprika roomsaus met champignons en basmatirijst

22

Kookniveaus van rundvlees

Bleu - Saignant - Medium - a Point - Bien cuit
(Bien cuit geroosterd vlees veranderde smaak en kleur)

Van de Oceanen van de Wereld

Koning garnalen (gepeld) op Himalaya zout en Papadam
met sesam, uien, koriander, basmati rijst en chutney

25

In olijfolie gebraden kabeljauw, gratineerd met Hollandaise
op mediterrane groenten met Maccaire aardappel

24

Zeetongfilet gevuld met garnalen en gepocheerd in witte wijn,
geserveerd met saffraansaus, mosselen en rijst

24

Heilbotfilet in saffraan - Pernot consommé
met mosselen, garnalen, groenten en aardappel

24

Visspecialiteit exclusief "La Taberna"

Heilbot, kabeljauw, zeeton, garnalen en mosselen in een delicate
kreeftensaus met saffraan. Gebakken in de oven met bladerdeeg.

En een groenterijst met koriander en gember.

vanaf 2 personen, prijs per persoon

25

Visgebieden van zeedieren :

Alaska: Heilbot

Argentinië:

Garnalen

IJsland: Kabeljauw

Afrika:

Zeeton