TAPARIA
AMSTERDAM

TIP VAN TAPARIA
BESTEL IN ETAPPES EN DEEL DE GERECHTEN VOOR DE ULTIEME TAPAS BELEVING

First things first

GRAVED LAX — 14.50
van zalm en rode biet, gedekt op een oosters nestje met wasabi mayo

CARPACCIO CLASICO — 10.50
rundercarpaccio geserveerd met rucola, parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayo

BURRATA ENSALADA — 12.50
burrata met een mix van tomaten, basilicum, rode ui en verse olijfolie

PAN CON TOMATE Y JAMON — 11.95
kristalbrood met fijn geraspte tomaat, verse knoflook en Iberico ham

JAMON IBERICO BELLOTA BEHER NEGRA — 19.50
deze Iberische varkens lopen vrij rond en voeden zich met eikeltjes. de ham die tenminste 30 maanden heeft gerijpt, is op natuurlijke wijze gedroogd. **100% Iberico**

SOPA DE TOMATE — 6.00
verse tomatensoep, afgetopt met basilicum en créme fraiche ***CHEFS FAV!***

SOPA DEL DIA — 6.50
soep van de dag

Really hungry? These are our fastest dishes

OLIVAS	4.10
PAN CON AIOLI Spaans brood met tapenade van zongedroogde tomaten en huisgemaakte aioli	5.00
PAN CON TOMATE kristalbrood met fijn geraspte tomaat en verse knoflook	5.25
MANCHEGO MEMBRILLO typisch Spaanse kaas met een kweeperen gelei	7.00
MANCHEGO TRUFADO 4 maanden gerijpte kaas, bereid met zwarte truffel	8.75
MIXTO DE MANCHEGO Y TRUFADO mix van klassieke en truffel manchego uit La Mancha	8.50
BOQUERONES EN VINAGRE ansjovis in zuur	5.75
CROQUETAS *per twee stuks:* 2x Queso espinaca 2x Jamon Iberico 2x Bacalao	4.50

Fresh from the sea

GAMBAS TAPARIA STYLE rijk gevuld pannetje gepelde gamba's in knoflookolie met rode peper afgeblust met witte wijn	13.50
CALAMARES FRITOS de lekkerste vers gesneden inktvisringen a la Taparia met aioli en citroen	8.00
DORADA PLANCHA dorade filet (80 gram) geserveerd met aangemaakte courgette en salsa verde	9.50
PESCADO DEL DIA vis van de dag	DAGPRIJS

DID YOU THINK OUR MENU IS SMALL FLIP THE CARD AND FIND IT ALL.....

Viva Vegetarian

PATATAS BRAVAS 6.50
Spanish style krokante aardappeltjes met saus "*on top*"

FINAS 6.50
krokante aardappelschijfjes met pikante saus "*on top*"

ASPARRAGOS TRIGUEROS 9.25
groene asperges van de bakplaat met zeezout
& manchego vlokken

PIMIENTOS DE PADRON 6.50
Spaanse groene pepers met zeezout

PORTOBELLO 8.50
champignon met een courgette/pompoen vulling en geitenkaas met honing uit de oven

TORTILLA DEL DIA 7.50
wisselende Spaanse omelet

All the meat you can eat

MINI HAMBURGUESAS 11.50
twee mini hamburgertjes met tomaat, uien compote, homemade picalilli en cheddar

ALBONDIGAS 7.50
balletjes van kalfs en runder gehakt in tomatensaus

CHORIZO AL VINO 8.00
in rode wijn gebakken chorizo worstjes met knoflook, Spaanse peper en uitjes

CARNE CON AJOS 9.50
kort gebakken en gekruid lamsvlees in een mandje van papadums

CHULETAS DE CORDERO 13.25 25.75
heerlijke lamsracks 3 of 6 stuks van de bakplaat

PINCHITOS 14.75
diamanthaas op een spies (2 stuks van 75gr.)

CARNE A LA PLANCHA 19.50
eye steak (200gr.) van de bakplaat. geserveerd met een kruidenbierboter, oerpeen en bakbanaan

DATILES 8.50
dadels gevuld met roomkaas en spek

POLLO JALAPENO 6.50
krokante kippenvleugels met een jalapeño salsa

A little extra never hurt anyone

ENSALADA MIXTA 5.00
groene gemixte salade met komkommer, tomaat en rode ui. Extra supplement: *tonijn* + **€ 2.50**

CAPONATA 5.50
roma tomaatjes met aubergine

ENSALADA RUSA 7.50
Spaanse huzarensalade met tonijn en paprika

FLAMMKUCHEN PARMA 12.75
dunne pizza bodem uit de steenoven met mozzarella, tomaat, rucola, truffelmayo & overheerlijke parma ham

FLAMMKUCHEN SALMON 15.75
dunne pizzabodem uit de steenoven met mozzarella, tomaat, rode ui, rucola & gerookte zalm

Save the best for last!

TIRAMISU 7.50
huisgemaakt met licor 43
EVERYONE'S FAV!

CHEESECAKE 7.50
huisgemaakt met een vleugje bosbessensaus

CREMA CATALANA 6.50
vanillepudding met een gekaramelliseerd suikerlaagje

HELADO PARA NINOS 3.50
kinderijsje

DON'T LIKE LACTOSE OR MEAT CHECK THE DISHES WHAT YOU CAN EAT!

LACTOSE VRIJ VEGETARISCH