



THE FINEST ON BRIOCHE

€14,50

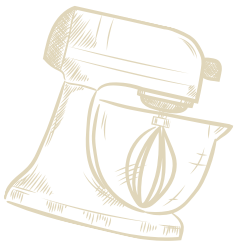
1. Boerenpaté en Monegaskische uitjes
2. Lauwwarme gerookte paling en mierikswortelcrème
3. Ansjovis (peixos de palamos) en huisgemaakte boter
4. Flat iron steak & paddenstoelen duxelles



ANTIPASTI

5. Brood met huisgemaakte boter & dip - €8,50
6. Burrata - geroosterde druiven en aceto - €13,50
7. Gerookte sardines - bietencrème en verse kruiden uit de tuin - €12,50
8. Tonijn Mojama (windgedroogd) - €19,50
9. Pata negra Iberico Bellota - €19,-
10. Cecina de Leon (Bresaola) - €15,-
11. Steak tartare - á la Barlotta - €16,50
12. Groene asperges - Parmezaanse kaas en aceto balsamico - €12,-
13. Artisjokhartes - salsa verde - €12,-
14. Shii-take bitterballen - miso-mayonnaise - €9,50
15. Geroosterde bloemkoolroosjes - ras el hanout, yoghurt en granaatappel - €9,50
16. Patatas bravas - spicy paprikasaus met walnoten - €7,50
17. Ravioli met seitan en tofu - pompoensaus en amandelcrumble - €12,-
18. Pasta Barlotta - Parmezaanse kaas en truffel - €12,50
19. Pulpo (hele tentakel) - truffelaardappel en harissa - €24,50
20. Gambas pil pil - €15,-
21. Kokkels in witte wijn met crème fraîche - €17,50
22. Escargots in kruidenboter en parmezaan - €14,50
23. Tagliata di manzo - rucola en Parmezaanse kaas - €16,50





DESSERTS

Sgroppino á la Barlotta - citroenijs, wodka, limoncello en Prosecco - €9,50

Affogato - vanille-ijs met espresso en een crumble van bitterkoekjes - € 8,50

Tiramisu - á la Barlotta - €9,50

Kaasplank - 3 kazen - €13,50



DESSERTWIJNEN

Pacherenc du Vic Bilh, Chateau de Diusse, Sud Ouest, France - €10,-

Moscatel de Setubal, Roxo 5 años, Bacalhoa, Portugal - €15,-

La Chapelle de Lafaurie Peyrague, Sauternes, France - €15,-



ERBIJ

Limoncello - €6,-

Espresso Martini - €13,50



PORT

Andresen Fine White Port - €8,50

Andresen Late Bottled Vintage 2017 - €8,50

Andresen 10 Years Old Tawny - €10,-

Andresen 20 Years Old Tawny - €15,-

