
INHOUD

INLEIDING 6

BIJ BIER & WIJN 10

MET VLEES & WORST 36

MET VIS & ZEEVRUCHTEN 58

VEGETARISCH 76

REGISTER 96

DÁTILES RELLENOS CON BACÓN

GEVULDE DADELS MET SPEK

👤 4 porties

🕒 ca. 15 minuten
(plus bakken)

📊 per portie ca. 400 kcal/1675 kJ;
18 g E, 19 g V, 39 g Kh

Ingrediënten

12 dadels
125 g milde geitenkaas
1 onbespoten sinaasappel
12 kleine plakjes spek
takje rozemarijn, naar wens
2 el olijfolie
1 snufje cayennepeper
zeezout
3 el citroensap
rode peperkorrels

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de dadels in de lengte open en verwijder de pit. Verdeel de geitenkaas in 12 stukjes. Was de sinaasappel met heet water, droog hem af en rasp een beetje van de schil.

2. Vul de dadels met een blokje kaas en wat sinaasappelpers. Wikkel een plakje spek om elke dadel en zet het vast met een prikkertje of een takje rozemarijn.

3. Leg de dadels op een bakplaat, besprenkel ze met wat olie, bestrooi ze met cayennepeper en zeezout en zet ze 10 minuten in de oven. Besprenkel de nog hete dadels met citroensap, bestrooi ze met gemalen rode peperkorrels en serveer warm.



MIGAS CON CHORIZO PICANTE

BROODPANNETJE MET SCHERPE CHORIZO

👤 4 porties

🕒 ca. 30 minuten

📄 per portie ca. 218 kcal/911 kJ;
9 g E, 13 g V, 16 g Kh

Ingrediënten

2 oudbakken broodjes
zout
3 tenen knoflook
1 groene paprika
50 g gedroogde tomaten
1 takje rozemarijn
120 g scherpe chorizo
1 el olijfolie
peper

- 1.** Snijd de broodjes in stukken, doe ze in een grote kom en besprenkel ze gelijkmatig met 1,2 dl water. Bestrooi met zout en meng goed. Laat het brood zo ongeveer 10 minuten staan.
- 2.** Plet ondertussen het ongepelde knoflook met de platte kant van een groot mes. Was de paprika, verwijder zaad en zaadlijsten, en snijd het vruchtvlees in reepjes. Snijd ook de gedroogde tomaten in reepjes. Was de rozemarijn en schud overtollig water eraf. Snijd de chorizo in reepjes.
- 3.** Verhit in een pan de olijfolie. Voeg knoflook, paprika, gedroogde tomaten en rozemarijn toe en bak het geheel ongeveer 5 minuten. Neem het uit de pan en schep het op een bord.
- 4.** Roer het brood nog een keer door, doe het in de pan en druk het lichtjes aan; bak het bruin. Keer het brood om, bak ook de andere kant kort bruin en breek het met een spatel in stukjes. Voeg alle overige ingrediënten toe, behalve knoflook en rozemarijn, schep het om en warm alles goed door. Breng op smaak met zout en peper.



**GEWOON
HEERLIJK**



CHIPIRONES A LA PLANCHA

GEGRILDE INKTVIS

👤 2 porties

🕒 ca. 15 minuten

🍴 per portie ca. 272 kcal/1139 kJ;
24 g E, 16 g V, 4 g Kh

Ingrediënten

300 g schoongemaakte kleine
inktvisjes
2 tenen knoflook
½ bosje peterselie
3 el olijfolie
30 ml witte wijn
zout
peper

- 1.** Snijd de kop en de tentakels los en spoel alle stukken inktvis af onder de koude kraan. Dep de inktvis vanbinnen en vanbuiten droog met keukenpapier. Kerf de inktvisjes diagonaal licht in.
- 2.** Pel voor de vinaigrette de knoflook en hak hem fijn. Was de peterselie, schud overtollig water eraf en hak grof. Pureer de knoflook, peterselie, 2 eetlepels olijfolie en de witte wijn in de keukenmachine. Breng op smaak met zout en peper.
- 3.** Verhit de rest van de olijfolie in een pan en bak de stukken inktvis krokant. Schenk de helft van de vinaigrette erbij en roer het geheel nog even door. Besprenkel de inktvis met de resterende vinaigrette en serveer meteen.



tapas & raciones

	€
Pimientos Padrón	6,00
Pulpo a nosa feira	12,50
Croquetas Orixe	7,50
Tortilla jugosiña Cacheiras	8,75
Tortilla Cambados	10,00
Tortilla Santiago	10,00
Tortilla Orixe	10,00
Empanada del dia	10,50
Choriziños al Albariño	6,00
Chorizos Criollos / Chimichurri	6,50
Albóndigas Ternera Orixe	10,00
Lacón cocido al estilo Laliñ	7,00
Cecina de Ourense	9,00
Callos con garbanzos	10,50
Salteado Langostinos / Pulpo	13,50
Jamón Ibérico de Bellota	16,50
Tapas Calientes (unidad)	2,50
Tapas Frias (unidad)	2,20

