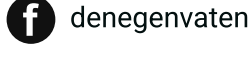


de ne9en vaten



denegenvaten



9_vaten

DONDERDAG TAPAS A VOLONTE 42€/pp

Mix Menu

geserveerd met patatas bravas

Koude tapas mix

jamón serrano, chorizomix, olijven, manchego, pan con tomate

+
Mix Grill Vlees

runds, Spaanse chorizoworst, lams kotelet, kipbrochette, spareribs

of
Tapas Mix Vis

gamba's, tonijn, scampibrochette, zamburiñas, sardines, calamares

+
Crema Catalana

48€

Tapas Suggestie Menu

vanaf 2p. (prijs p.p)

Koude tapas mix

jamón serrano, chorizomix, olijven, manchego, pan con tomate

+
Warme tapas

scampi's in look, pollo al chilindrón, patatas bravas, albondigas, pinchitos pollo, champiñones al ajillo, tortilla de patatas calamares à la romana

+
Crema Catalana

52€

Surf en Turf

vanaf 2p. (prijs p.p)

Voorgerecht

pata negra con bolitas de melón

+
Hoofdgerecht

tournedos en gamba XXL

geserveerd met sla, patatas bravas en verse warme groenten

+
Tiramisu 43

65€

Paella Menu

vanaf 2p. (prijs p.p)

Koude tapas mix

jamón serrano, chorizomix, olijven, manchego

+
Paella Valenciana

Spaans rijstgerecht met zeevruchten

+
Crema Catalana

45€

Tapas Mix De Negen Vaten

vanaf 2p. (prijs p.p)

Voorgerecht

jamón serrano, pan con tomate, pimientos de padrón

+
Warme tapas

albondigas, costilla de cerdo, champiñones al ajillo, pinchitos pollo, calamares, patatas bravas, gamba's a la plancha, zamburiñas

+
Crema Catalana

50€

Veggie Menu

Voorgerecht

pan con tomate, pan con De Negen Vaten coliflor asada

+
Hoofdgerecht

timbal, tortilla de patatas, cheddar kroketten groenteburger, patatas bravas, pimientos de padrón

+
Limoen sorbet

45€

Koude Tapas

Olijven	4€
Chorizo / Chorizo picante	8€
Manchego	10€
Nachos especial	9,5€
Jamón serrano	11€
Pata Negra	19€
Iberico De Bellota, 100% ras, 36 maanden gerijpt	
Escalivada	11€
geroosterde aubergine, paprika, ui, olijfolie en look	
Koude Tapas Mix	19€
jamón serrano, chorizo pikant, chorizo, olijven en manchego kaas	
Mix de Cádiz	19€
pan con tomate, manchego kaas, pimientos met saus, olijven	

Warme Tapas

Champiñones al ajillo	8,5€
gebakken champignons met knoflook	
Timbal de champiñón de queso aso	10€
gevulde champignon met kaas, look en kruiden	
Tortilla de patatas	9€
Spaanse omelet met aardappelen	
Cheddar croquetas	12€
jalapeños met cheddar	
Patatas bravas	9€
verse aardappel frieten met bravas saus	
Patatas dulces	9€
zoete aardappelen	
Pimientos de Padrón	9,5€
Spaanse pepers met zeezout	

Chorizo con ajo y pan	9,8€
chorizo worst met knapperig brood	
Pollo al chilindron	10,5€
kippenreepjes met jamón, knoflook, paprika en ui	
Albondigas	10,5€
gehaktballetjes in tomaat-look saus	
Jamon croquetas	12€
Spaanse ham kroketten	
Costilla de cerdo	12€
gegrilde spareribs	
Esparragos grillados con jamón	11€
gegrilde asperges met jamón serrano	
Cordero Asado	15€
traag geroosterde lam met ui, paprika en look	
Pinchitos de pollo	13€
kipbrochette [2 st.]	

Calamares a la romana	15€
Sardinas a la plancha	14€
Boquerones fritos	13€
Chipirones	14€
Scampi's al ajillo [5 st.]	14€
Scampi's diablo [5 st.]	17€
Zamburiñas [4 st.]	18€
Mini tonijnburger	8€
Gamba's a la plancha [3 st.]	17€
Catalaanse mosselen	18€

Grill Lovers

geserveerd met sla, patatas bravas en verse warme groenten

Gegrilde Kip	23€
gemarineerde kipfilet	
Spareribs	25€
in een zacht pikante marinade	
Kalfsribben	30€
natuur / bbq met zoete aardappel frieten	
Steak "Tournedos"	29€
Grillmix	34€
runds, spaanse chorizoworst, lams kotelet, kipbrochette, spareribs	
Cordero Asado	29€
traag geroosterde lam met patatas bravas	

Supplementen	6€
champignonroomsaus / peperroomsaus / porto saus	

Singling Fajitas	
Gemarineerde reepjes vlees met groenten op een hete gietijzeren plaat. Dit geheel wordt geserveerd met tarwe-tortilla's, rijst, tomaatjes, guacamole en salsa.	
Fajitas de pollo	27€
met gemarineerde kipfilet	
Fajitas de bife	30€
met gemarineerde rundsvlees	
Fajitas de camarones	32€
met gemarineerde scampi	
Combi de Fajitas	29€
met gemarineerde rundsvlees en kipfilet	

Kinder Menu

Kipsate & friet	14€
Albondigas & friet	14€
Fishfingers & friet	14€

Desserts

Crema Catalana 43	9€
Tiramisu 43	9€
Dameblanche	8,5€
Spaanse ijs	10,5€
limoen sorbet met mango en cuarenta y tres	
Cheesecake	10€
Chocoladetaart	10€
Churros	10€
Kinderijs ijs met slagroom	7,5€

Liqueurs

Licor Cuarenta y Tres (43)	8€
Licor De Hierbas	8€
Anis Dulce anijs	8€
Pacharán anijs en sleedoornbessen	8€
Ponche Caballero sinaasappels, pruimen, rozijnen, gedroogd fruit, siroop en kaneel	8€
Malibu	8€
Passao	8€
Cointreau	8€
Baileys	8€
Amaretto	8€

Sterke Dranken

Havana Club 3 Años	9€
Havana Club Especial	10€
Havana Club 7 Años	12€
Dictator Rum 12 Años	15€
Dictator Rum 20 Años	17€
Dictator Rum X0	20€
Carlos Gran Reserva	14€
Cognac Espanol	9€
Absolut Vodka	9€
Jameson Founders Reserve	9€
Jack Daniels	10€
Chivas Regal 12 Years	10€
Shot Tequila silver	5,5€
Shot Licor Cuarenta y Tres (43)	5,5€

Frisdranken

Coca Cola / Cola Zero	3,5€
Fanta	3,5€
Ice Tea / Green	3,6€
Orange / Apple juice	3,6€
Gini	3,6€
Schweppes Tonic	3,6€
Spa plab / bruis [50cl.]	5,5€

Bieren Op Fles

San Miguel	4,2€
Estrella	4,2€
Estrella 1906 Reserva Especial	5,5€
Corona	4,2€
Kriek Lindemans	4,2€

Gin

Sevillian premium gin	
Puerto de Indias Classic met nordic tonic	15€
Puerto de Indias Strawberry met rose lemonade	15€

Brood

Pan con alioli	4,5€
brood met look-mayonaise	
Pan con tomate	6,5€
gegrild brood met tomatensaus, look en peterselie	
Pan con De Negen Vaten	6,5€
gegrild brood met feta, kappertjes en gedroogde tomaten	

Speciale Tapas Mixen

geserveerd met sla en patatas bravas	
Tapas Mix	31€
albondigas, calamares, tortilla, croquetas de jamón, kipbrochette en spareribs	
Tapas Mix Vis	33€
gamba's, mini tonijnburger, scampibrochette, zamburiñas, sardines en calamares	
Tapas Mix Veggie	31€
tortilla de patatas, pimientos de padrón, cheddar croquetas, timbal de champiñón en groenteburger	

Huis Specialiteiten

Paella pollo y chorizo (vanaf 2p.) (prijs p.p)	27€
met kip, chorizo en groenten	
Paella Valenciana (vanaf 2p.) (prijs p.p)	30€
met verse vissoorten, chorizo en kip	
Zarzuela	31€
zeevruchten en seizoensvissen	
in zachte tomaat en witte wijnsaus	
Pulpo a la brasa	28€
gegrilde octopuspoot	

Salades

vraag achter onze seizoensgebonden salades	
Salade Mixta	13€

Warme Dranken

Espresso	3,5€
Koffie	3,5€
Thee	3,5€
Verse munt thee	4€
Cappuccino	4€
Koffieverkeerd	4,5€
Cortado (koffie 'short milk')	4€
Leche y Leche (zoete melk, koffie, melk)	4,5€

Speciale Koffies

Carajillo (met Spaanse cognac)	8,5€
Leche 43 (koud/warm)	8€
Barraquito (zoete melk, 43, koffie, melk, kaneel, citroen)	8,5€
Irish coffee (met Irish whiskey 'Jameson')	8,5€

Bebidas Del Negen Vaten

Sangria Rood	7,4€
Sangria Wit	7,4€
Porto Rood	6,1€
Porto Wit	6,1€
Malaga	6,1€
Muscat	6,1€
Sherry Fino	6,1€
Sherry Amontillado	6,1€
Sangria [50cl. enkel meenemen]	15€
Sangria [1l.]	29€

Aperitieren

Glas huiswijn (vraag onze aparte wijnkaart)	5,5€
Tinto Verano	9€
Ricard	6,5€
Campari	7,5€
Glas Cava	7,5€
Kir	6,5€
Kir Royal	7,5€
Martini	7,5€

Classic Cocktails

Vraag achter onze speciale cocktailkaart

M = OOK VERKRIJGBAAR ALS MOCKTAILS

Mojito M	12€
Havana 3 Años, verse munt, limoen, suikerriet...	

Mojito Royal	13€
Havana 3 Años, Cava, verse munt, limoen, suikerriet...	

Strawberry Mojito M	13€
Havana 3 Años, verse munt, limoen, suikerriet, aardbeien...	

Pornstar Martini M	13€
Absolut vodka, Licor 43, passievruchten, limoen	

De Negen Vaten Delight	14€
Bartenders secret	

Caipirinha	12€
Cachaça 51, verse limoen, suikerriet	

Mai Thai	14€
Havana 3 Años, Appleton Estate rum, Cointreau, verse limoen, suikerriet en Angostura bitters	

Long Island Ice Tea	14€
Havana 3 Años, Bulldog gin, Absolut vodka, silver tequila, triple sec, sweet & sour mix en cola	

Agua de Valencia	13€
Absolut vodka, Bulldog gin, Cava, sinaasappelsap, suikerriet en Angostura bitters	(1l.) 31€

Boosted Sangria	13€
Huisgemaakte Sangria met extra gin, whisky en triple sec	(1l.) 31€

Pina Colada M	13€
Havana 3 Años, Malibu, coconut cream	

Pasion Española M	12€
Absolut vodka, passievrucht pulp en grenadine	

Cuba Libre	12€
Havana Club especial, limoen en cola	

Sweet Cuba Libre	12€
Guajiro Ron Miel, limoen en cola	

Allergenen: Als u last heeft van voedselallergieën, laat het ons dan weten. Onze gerechten worden bereid in een omgeving waar gluten worden verwerkt. Als u vragen heeft, aarzel dan niet om deze aan uw gastheer of gastvrouw te stellen. Omdat we werken met verse ingrediënten, kunnen de samenstellingen van de gerechten soms veranderen.