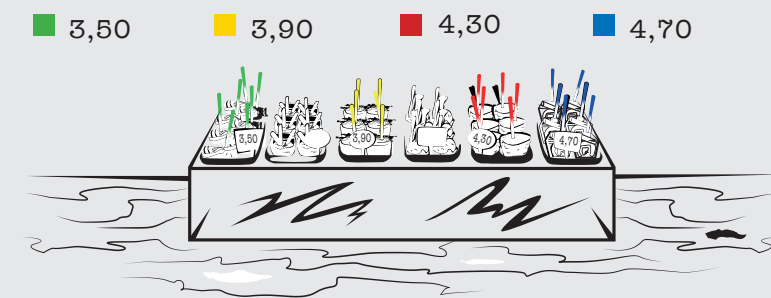




Welkom bij Pinchobar De Zwarte Vosch,
sinds augustus 2014 gevestigd in Utrecht!

Bij ons kun je kiezen uit koude pinchos uit de vitrine en tijdens de avond komen we langs met diverse heerlijke warme pinchos. De prikkertjes met de diverse kleurtjes kun je verzamelen in het weckpotje op tafel, deze lever je in bij het afrekenen, zodat wij de juiste aantal gegeten pinchos op de rekening kunnen zetten. Op de menukaart staan heerlijke Spaanse tapas, kleine gerechtjes om te delen, welke je bij de bediening kunt bestellen. Geniet van een heerlijke avond bij De Zwarte Vosch en in Spanje is het motto "samen eten" zo ook bij De Zwarte Vosch.

Buen Provecho! Eet smakelijk!



Plato variado de pinchos fríos

4, 6 u 8 piezas
Chef's choice! 4, 6 of 8 stuks koude pinchos (vis/vlees/vegetarisch)
Chef's choice! 4, 6 or 8 pieces cold pinchos (fish/meat/vegetarian)
(Usted paga por el color del pincho | Je betaalt voor de kleur van de stick | You pay for the colour of the stick)

Tapas vegetarianas	(vegetarisch/vegetarian)
Patatas Bravas a la De Zwarte Vosch Aardappeltjes 'brava'-saus gefrituurde uitjes alioli Potatoes 'brava' sauce fried onion alioli	9,50
Croquetas de champiñones con mayonesa de hierbas Huisgemaakte champignonkroketjes kruidenmayonaise Homemade mushroom croquettes herbal mayonnaise	9,50
Pimientos de padrón con salsa de tomate tofu y albahaca (v) Padrón pepers tofudip - Padrón peppers tofu sauce	8,50
Berenjenas y calabacín frito con agave de tomillo (v) Gefrituurde aubergine courgette tijm agavesiroop Fried eggplant zucchini thyme agave syrup	9,00
Tomate confitado tartar y burrata Gekonfijte tomatentartaar burrata basilicum kappertjes croutons Confit tomato tartare burrata basil fried capers croutons sin/zonder/without burrata 10,00	12,50
Tartar de alcachofa confitada y emulsion de almendras (v) Geglazuurde artisjok asperges piquillo peper amandel emulsie Glazed artichoke asparagus piquillo peppers almond emulsion	12,00
Pan alioli con perejil Brood alioli peterselie - Bread alioli parsley	4,75
Aceitunas Olijven - Olives	4,75
Tapas de pescado	(vis/fish)
Gambas al ajillo a la De Zwarte Vosch Garnalen knoflook chili gember koriander Shrimps garlic chili ginger coriander	14,50
Tataki de salmon con crema de curry y mascarpone Zalm tataki kerrie-mascarponesaus rode ui sesamzaad gefrituurde rijst Salmon tataki curry-mascarpone sauce red onion sesame seeds fried rice	14,00
Atun a la plancha con ensalada de algas y pepino Gegrilde tonijn zeewier komkommersalade alioli citroen-caviaar Grilled tuna seaweed cucumber salad alioli lemon caviar	15,00
Ceviche de lubina con alioli y mojo picón Zeebaars ceviche koriander rode ui mais paprikasaus alioli Seabass ceviche coriander red onion corn paprika sauce alioli	14,00
Pulpo con crema de coliflor y mojo verde Octopus bloemkool-limoencrème groene mojosaus amandelcrumble Octopus cauliflower-lime cream green mojo sauce almond crumble	14,00

Tapas de carne	(vlees/meat)
Vacio de ternera con espárragos y setas Bavette asperges champignons Bavette asparagus mushrooms	15,00
Costillas deshuesadas ibéricas a la De Zwarte Vosch Iberische ribbetjes zonder bot zoetzure saus gefrituurde uitjes Iberico boneless ribs sweet sour sauce fried onions	14,50
"Falso" nigiri de presa de cerdo con demi glace "Fake" varkensnigiri demi-glace briochebrood lente-ui "Fake" pork nigiri demi-glace brioche bread spring onion	14,00
Pato con crema de chirivia y café y uvas encurtidas Eend pastinaak crème ingelegde druiven Duck breast parsnip cream pickled grapes	14,00
Cordero sous vide, con crema de castañas y setas Sous vide lamsvlees kastanjechampignons-shiitake crème Sous vide lamb chestnut mushroom-shiitake cream	14,50
Postres	(nagerechten/desserts)
Crema Catalana de chocolate blanco y cardamomo y helado de caramelo Crema Catalana witte chocolade kardamom caramelijs Crema Catalana white chocolate cardamom caramel ice cream	9,00
Churros con chocolate y azúcar en polvo Churros chocoladeganache poedersuiker Churros chocolate ganache powdered sugar	8,00
Coulant de pistacho con helado de pistacho y chocolate blanco Pistache coulant pistache-ijs witte chocolade Pistachio coulant pistachio ice cream white chocolate	9,00
Tarta de queso y vainilla Cheesecake Cheesecake	8,50
Mousse de chocolate con crumble de galleta Chocolademousse koekjeskruimel Chocolate mousse cookie crumble	8,50
Selección de bombones artesanales Een selectie van heerlijke handgemaakte bonbons A selection of delicious handmade chocolates	9,50

Especialidades de la casa

(specialiteiten van het huis / specialties of the house)

Tapa de la semana

Tapa van de week
Tapa of the week

precio del día
dagprijs
day price

Plato Pata Negra 50 gr.
Pata Negra 50 gr.
Pata Negra 50 gr.

18,00

Plato mixto de embutidos
Charcuterie 3 verschillende vleessoorten | toast
Cold Spanish meat platter of 3 different meat | toast

15,00

Selección de quesos españoles
Spaans kaasplankje 4 verschillende kazen
Spanish cheese platter of 4 different cheeses

15,00



En caso de alergia, por favor infórmenos. Nuestros chefs harán todo lo posible por adaptarse a sus necesidades.
Heeft u een allergie, geef het even door. Onze koks zullen daar, indien mogelijk, rekening mee houden.
In case of an allergy, please inform us. Our chefs will then, if possible, take this into account.

Sobre alergias

Huevos
Eieren / Eggs

Nueces
Noten / Nuts

Gluten
Gluten / Gluten

Leche
Melk / Milk

Sulfito
Sulfiet / Sulphite

Soja
Soja / Soya

Leche de avena
Havermelk / Oat milk

Crustáceos
Schaaldieren / Crustaceans

Pez
Vis / Fish

Moluscos
Weekdieren / Molluscs

Sesame
Sesam / Sesame

Lechde de coco
Kokosmelk / Coconut milk

Incluso sin posibilidad
* Kan ook zonder
Possible without



 WIFI password: heerlijketen