

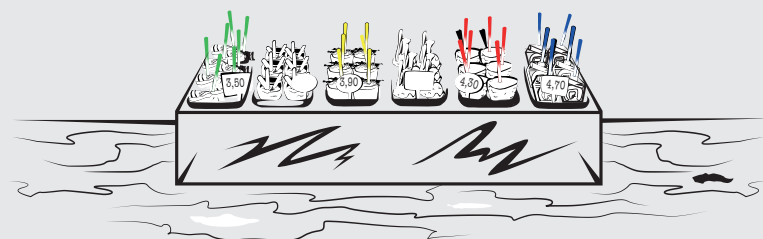


Welkom bij Pinchobar De Zwarte Vosch, sinds augustus 2014 gevestigd in Utrecht!

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!

■ 3,50 ■ 3,90 ■ 4,30 ■ 4,70



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 🍷 🌿 🍷 10,00
Krokante aardappeltjes met een huisgemaakte 'brava'-saus, aioli en krokante uitjes | Crispy potatoes with a housemade 'brava' sauce, aioli and crispy onions

Croquetas de berenjena y tahini con salsa de yogur, menta y lima 10,00
Huisgemaakte aubergine-tahini kroketjes met yoghurtsaus van munt en limoen | Housemade aubergine-tahini croquettes with mint and lime yogurt sauce 🍷 🌿 🍷 🌿

Pimientos de padrón con pesto rojo 🍷 🍷 9,50
Gefrituurde padrón pepers met rode pesto | Fried Padrón peppers with red pesto

Berenjenas y calabacín frito con agave de tomillo (v) 🍷 🌿 9,50
Knapperige aubergine en courgette met agave en tijm
Crispy aubergine and zucchini with agave syrup and thyme

Ensalada de tomates cherry encurtidos y burrata (v*) 🌿 🍷 🍷 13,50
Romige burrata met ingelegde cherrytomaten en croutons
Creamy burrata with pickled cherry tomatoes and croutons (sin/zonder/without burrata) 10,75

Alcachofa a la romana, espárragos y huevo poché (v*) 🍷 12,50
Artisjok op Romeinse wijze met asperges en gepocheerd ei
Roman-style artichoke with asparagus and poached egg

Tartar de remolacha con queso manchego y alcaparras (v*) 🍷 12,50
Tartaar van rode biet met manchego en krokante kappertjes
Beetroot tartare with manchego and crispy capers

Tapas de pescado

Gambas al ajillo a la De Zwarte Vosch 🍷 🌿 🐟 15,00
Garnalen bereid in knoflookolie met chili, gember en verse koriander
Shrimps in garlic oil with chili, ginger and fresh coriander (vis/fish)

Tataki de salmón con crema de curry y mascarpone 14,75
Geflambeerde zalm tataki met romige curry-mascarpone, en ingelegde rode ui | Flambéed salmon tataki with creamy curry mascarpone and pickled red onions 🐟 🍷 🌿 🍷 🌿

Trucha curada con pepino encurtido y aceite de piparra y olivas 15,00
Licht gepekelde forel met ingelegde komkommer en piparra-olijvenolie
Lightly cured trout with pickled cucumber and piparra olive oil 🐟 🍷 🌿

Chipirones fritos con alioli de albahaca 🐟 🍷 🌿 🍷 14,00
Krokant gefrituurde chipirones met basilicum-aioli en citroenkaviaar
Crispy fried baby squid with basil aioli and lemon caviar

Pulpo a la gallega con pastel de patata 🐟 🍷 15,50
Octopus op Galicische wijze met gerookte paprika en aardappelterrine
Galician-style octopus with smoked paprika and potato terrine

Tapas de carne

Bavette con setas shiitake y citricos 🍷 🍷 16,00
Gegrilde bavette met shiitake en frisse citruskruiden
Grilled bavette with shiitake and fresh citrus herbs (vlees/meat)

Costillas deshuesadas ibéricas a la De Zwarte Vosch 🌿 * 15,00
Zacht gegaarde Iberico ribs zonder bot met zoetzure saus en krokante uitjes | Slow-cooked boneless Iberico ribs with sweet-sour sauce and crispy onions

Solomillo de cerdo con salsa piri piri y palomitas de bacon 🍷 🌿 14,00
Varkenshaas met piri-piri saus en krokante bacon popcorn
Pork tenderloin with piri-piri sauce and crispy bacon popcorn

Pato con hinojo asado y naranja 🍷 15,00
Eendenborst met sinaasappel en geroosterde venkel
Duck breast with orange and roasted fennel

Albóndigas de ternera con demi-glace 🍷 🍷 🍷 14,00
Runderballetjes met rijke demi-glace saus
Beef meatballs with rich demi-glace sauce

Postres

(nagerechten/desserts)

Crema Catalana de canela y limón con helado de caramelo 9,50
Crema Catalana met kaneel, citroen en karamelijs
Crema Catalana with cinnamon, lemon and caramel ice cream 🍷 🍷 🌿 🍷

Churros con chocolate y azucar en polvo 🌿 🍷 8,50
Churros met chocolade ganache en poedersuiker
Churros with chocolate ganache and powdered sugar

Coulant de pistacho con helado de pistacho y chocolate blanco 10,00
Pistache coulant met pistache-ijs en witte chocolade
Pistachio coulant with pistachio ice cream and white chocolate 🍷 🍷 🌿 🍷 🌿

Tarta de queso con mermelada de mango 🍷 🌿 9,50
Romige vanille cheesecake met mangosaus
Creamy vanilla cheesecake with mango sauce

Torrija de coco con dulce de leche 🌿 🍷 🍷 🍷 9,00
Spaans wentelteefje bereid in kokosmelk met karamelpasta
Spanish toast cooked in coconut milk with caramel paste

Selección de bombones artesanales 🍷 🍷 🍷 10,50
Een selectie van 5 heerlijke handgemaakte bonbons
A selection of 5 handmade delicious chocolates

Especialidades de la casa

(specialiteiten van het huis / specialties of the house)

Tapa de la semana precio del dia
Tapa van de week dagprijs
Tapa of the week day price

Plato Pata Negra Jamón Ibérico de Bellota 100% 50 gr. 🌿 * 20,00
Pata Negra Jamón Ibérico de Bellota 100% 50 gr.
Pata Negra Jamón Ibérico de Bellota 100% 50 gr.

Plato mixto de embutidos 🌿 * 16,00
Charcuterie met 3 verschillende Spaanse vleessoorten
Selection of 3 Spanish meats

Selección de quesos españoles 🌿 🍷 16,00
Spaans kaasplankje met 4 verschillende kazen
Spanish cheese platter of 4 different cheeses

Aceitunas 4,75
Olijven | Olives

Pan alioli con perejil 🌿 🍷 🍷 4,75
Brood met aioli en peterselie | Bread with aioli and parsley

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 Sulfit / Sulphite
🍷 Soja Soja / Soya
🍷 Leche de avena Havermelk / Oat milk
🍷 Crustáceos Schaaldieren / Crustaceans
🍷 Pescado Vis / Fish
🍷 Moluscos Weekdieren / Molluscs
🍷 Sesame Sesam / Sesame
🍷 Leche de coco Kokosmelk / Coconut milk

Posible sin
* Kan ook zonder / Possible without

WIFI password: heerlijketen

