DE ZWARTE VOSCH

Menu

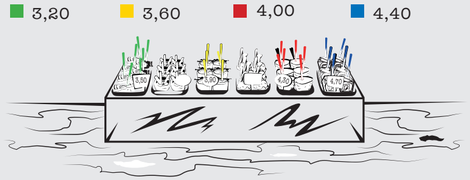
pinchobar

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!

■ 3,20 ■ 3,60 ■ 4,00 ■ 4,40



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 of cold pinchos (fish/meat/vegetarian)
(Usted paga por el color del pincho | Je betaalt voor de kleur van het stokje | 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 salsa de feta y limón 9,50
Gefrituurde padrón pepers met feta-citroendip | Fried padrón peppers with a feta and lemon dip

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

Calabaza asada, crema de queso azul, pipas de calabaza dulce y salvia frita 13,50
Geroosterde pompoen, blauwekaascrème, pompoenpitten en gefrituurde salie | Roasted pumpkin, blue cheese cream, pumpkin seeds and fried sage

Alcachofa a la romana, zanahoria y shiitake, glaseado de miso y almendras (v) 12,50
Artisjok op Romeinse wijze met wortel en shiitake, miso-glazuur en amandelen | Artichoke Roman style, carrot and shiitake prepared with miso glaze and almonds

Remolacha asada y glaseada, burrata, naranja y pistachio (v*) 13,50
Geroosterde rode biet met burrata, sinaasappel en pistache
Roasted beetroot with burrata, orange and pistachio

Tapas de pescado

(vis/fish)

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

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 pickeld red onions

Tartar de atún en pasta filo con ajoblanco y kikos 14,50
Tonijntartaar in krokant filodeeg, 'ajoblanco' en gebakken mais
Tuna tartare in crispy filo pastry, 'ajoblanco' and fried corn

Vieiras con crema y crujiente de coliflor y salsa de manzana 15,50
Sint-jakobsschelpen met bloemkoolcrème en appelcompote
Scallops with cauliflower cream and apple compote

Pulpo a la gallega con patatas cocidas 16,50
Octopus op Galicische wijze met gekookte aardappel
Galician-style octopus with boiled potato

Tapas de carne

(vlees/meat)

Bavette con verduras de temporada y cítricos 16,00
Gegrilde bavette met seizoensgroente met frisse citruskruiden
Grilled bavette with seasonal vegetable with fresh citrus herbs

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 Ibérico ribs with sweet & sour sauce and crispy onions

Carpaccio de presa Ibérica con queso manchego y piñones 15,50
Iberische varkenscarpaccio met manchego-kaas en pijnboompitten
Ibérico pork carpaccio with manchego cheese and pine nuts

Tartar de ternera en pan de brioche, alioli y alcaparras fritas 14,00
Rundertartaar op briochebrood met aioli en gefrituurde kappertjes
Beef tartare on brioche bread with aioli and fried capers

Pollo marinado a la barbacoa, boniato asado y mayonesa de lima 13,50
Gemarineerde kip van de barbecue met zoete aardappel en limoen mayonaise | Barbecue-marinated chicken with roasted sweet potato and lime mayonnaise

Albóndigas de ternera con salsa de carne 14,00
Runderballetjes met rijke jus
Beef meatballs with rich gravy

Postres

(nagerechten/desserts)

Crema Catalana de canela y limón con helado de vainilla 9,50
Crema Catalana van kaneel en limoen met vanille-ijs
Crema Catalana of cinnamon and lemon with vanilla ice cream

Churros con chocolate y azúcar 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 oreo 9,50
Romige oreo cheesecake
Creamy oreo cheese cake

Selección de bombones artesanales 12,50
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 18,00
Spaans kaasplankje 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 possible 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
- Pescado — Vis / Fish
- Moluscos — Weekdieren / Molluscs
- Sésamo — Sesam / Sesame
- Leche de coco — Kokosmelk / Coconut milk
- * Posible sin — Kan ook zonder / Possible without

DE ZWARTE VOSCH pinchobar