



# SHARED DINING

Het concept bij Restobar West 72 is 'shared dining' waarbij onze gerechten worden geserveerd in een tussengerecht formaat voor twee personen. Deze zijn gemaakt om met je tafelgenoten te delen zodat je van de verschillende smaken kunt genieten. Je kunt meerdere rondes bestellen verspreid over de avond, dus neem vooral rustig de tijd.

De passie voor koken loopt als een rode draad door onze kaart. De gerechten van onze doorgewinterde chef José Perez en zijn jonge, ambitieuze team zijn smaakvol en gevarieerd, van klassiek tot verrassend en bieden een keuze voor iedereen. Heb je allergieën of dieetwensen, laat het ons vooraf weten, dan kunnen we een aantal gerechtjes speciaal voor je aanpassen.

Geniet ervan!



## OM MEE TE BEGINNEN

### BRUSCHETTA CLASSICA

2 geroosterde broodjes met verse tomaten, knoflook en basilicum 7,5

### BROOD MET AÏOLI

Krokant warm brood met huisgemaakte aïoli 8

### DUO VAN PALING

Gerookte paling op een brioche met een crème van bieslook en gerookte eidooier 19,5

### TOAST ZALM-ROOMKAAS

Roomkaas met gerookte zalm, rode ui, kappertjes, dille en crostini 14,5

### SPAANSE PLANK

Smaakvolle ham, milde en pittige kaasjes, rozemarijolie, olijven, noten en amandel-vijgenbrood 19,5

### ZEEUWSE OESTERS (4 st.)

Met frambozen vinaigrette dressing en sjalotten 18 (enkele extra 4,5)

## VLEESGERECHTEN

### STEAK TARTARE

Tartaar van bavette met cornichons, kappertjes, sjalotten, gerookte eidooiercrème, truffelmayonaise en crostini's 21,5

### CARPACCIO VAN GEROOKTE EEND

Huisgerookte eendenborst, gel van bergamot, mandarijn, gerookte amandelen en crostini's 24,5

### SPARE (NO) RIBS

Malse Ibérico fingers, gemarineerd in een zoete pikante marinade met een oosterse lak 19,5

### MEDITERRAANSE KIPSPIES

Twee spiezen van malse kippendij, pittig gemarineerd, met een chilimayonaise 19,5

### KALFS ENTRECOTE

Zacht en delicaat, met een puree van gele wortel, seizoensgroente en kokosroomsaus met rode curry 28,5

### JAPANSE GYOZA

6 gestoomde Japanse dumplings, gevuld met kip en groenten met ponzu sojasaus 18,5

### OSSENHAAS WEST 72

Malse ossenhaas, groene asperges, bruine pepersaus en krokante chips 30,5

### EMPANADAS DE PICADILLO

2 klassieke, huisgemaakte empanadas met een hartige rundergehaktvulling, met tomatensalade en guacamole 18,5

## VISGERECHTEN

### CRAB ROYALE

Softshell krab, limoenmayonaise met een venkelsalade op een geroosterd broodje 23,5

### ROULEAUX VAN TONIJN

Gemarineerde tonijn met ingelegde druiven, ajo blanco en een kreeftenolie 18,5

### CALAMARIS

Krokante inktvisringen, licht gekruid, met huisgemaakte aioli 17,5

### GAMBA'S PIL-PIL

Grote gepelde gamba's, geserveerd in een knoflookolie met Spaanse pepers 21,5

### ZALM & CITRUS

Fris gemarineerd in biet, dille en citroen, met venkelsalade en een bergamotgel 17,5

### KROKANTE TEMPURA

Torpedo gamba's en loempia's van krab met een huisgemaakte chili en een vissaus 19,5

### COQUILLES SUBLIEM

Gebakken coquilles met beurre noisette bloemkoolpuree, spruitjes en een Hollandaise van chorizo 28

## VEGETARISCHE GERECHTEN

### KROKANTE ZOETE-AARDAPPELFRIET

Met pecorino kaas en huisgemaakte truffelmayonaise 12

### CRISPY POLENTA

Krokante polentastaafjes met seizoensgroente, tomatensalsa en frisse avococrème 17,5

### GEVULDE PUNTPAPRIKA

Warme puntpaprika met ananas-roomkaas, cranberry papaja en notenmelange 14,5

### RISOTTO SPECIALE

Een kruidige risotto met seizoensgroente, pecorino kaas en een paprika krokantje 14,5

### BURRATA CALIENTE

Pittige tomatensaus met een gefrituurde burrata op wijze van Chef José Perez 17,5

### TAARTJE WARME GEITENKAAS

Met groene appel, gekarameliseerde ui en geroosterde noten 20

## SIDES

### GROENTEMIX

Een mix van geroosterde groenten met kruiden 9

### ROSEVAL AARDAPPELTJES

Uit de oven met rozemarijn en zeezout 8

## DESSERT

GEPORTIONEERD VOOR 1 PERSOON

### GOUDSTAAF DELUXE

Met hazelnoot praliné, miso fudge en romig vanille-ijs 16

### CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE

Met een krokant gebrand laagje bovenop, een boterige koekbodem en hazelnootijs 13,5

### PINK PASSION

Vanille-ijs met een roze chocoladesaus, knapperige chocolade schotsen en suikerspin 16,5

### TIRACELLO

Tiramisu met een limoncello twist\* 14

### CHURRO SORPRESA

Krokante churro, met crème Catalan, appelgelei, vanille-ijs en kaneel crumble 15,5

### IJSTRIO

3 smaken fris en romig sorbetijs met slagroom 14

### GRAND DESSERT

Voor de liefhebber..!\* 24

### KAASPLATEAU

Een selectie van mooie kaasjes, seizoensgebonden fruit, wisselende compote of chutney, noten en geserveerd met krokante crackers 19,5

\* desserts bevatten (beperkt) alcohol

## DESSERT DRANKEN EN KOFFIE

Scroppino - een frisse spoom van limoen-citroen sorbetijs, wodka en prosecco 8,5

Dessertwijn Moscatel de Setúbal - zeer zacht, geuren van sinaasappelbloesem en honing 7

Tawny Port, Graham's - 20 jaar op hout gerijpt 7

Espresso Martini 9

Spanish coffee / Italian coffee / French coffee / Irish coffee 9

Diverse 'gewone' koffies, zoals de espresso, cappuccino, latte en andere variëteiten

