

# LAMESA

## Aperitivo

---

Aperitief · Aperitif

<b>Tximista Vermut</b> , <i>Basque Country, Spain</i>	8
<b>Espinaler Vintage Vermut</b> , <i>Catalunya, Spain</i>	8
<b>'La Cuvée' Aliances Corpinnat Extra Brut</b>	9.5
<b>Cava d'Arciac Selecció Brut</b>	7.5
<b>Negroni Spangliato</b>	12
<b>Sangria en La Mesa</b>	10

## Pintxos é Tapas

---

Om te delen · To share

<b>Oesters nr. 2, naturel / piparra &amp; meloen</b>	4 / 4.5
<i>Oysters nr. 2, natural / piparra &amp; melon</i>	
<b>Gemarineerde olijven</b>	5
<i>Marinated olives</i>	
<b>Olijven gevuld met ansjovis</b>	7
<i>Olives stuffed with anchovies</i>	
<b>Pan cristal, geraspte tomaat, olijfolie</b>	8
<i>Pan cristal, grated tomato, olive oil</i>	
<b>Brood met allioli</b>	6
<i>Bread with allioli</i>	
<b>Fuet Extra Reserva</b>	8
<i>Fuet Extra Reserva</i>	
<b>Cantabrische ansjovis, zoete paprika confit, daslook olie</b>	10
<i>Cantabrian anchovies, sweet pepper confit, wild garlic oil</i>	
<b>Jamón de Bellota 100% Ibérico (70g), handgesneden</b>	24
<i>Jamón de Bellota 100% Ibérico (70g), hand-cut</i>	
<b>Jamón Serrano Reserva (100g)</b>	10
<i>Jamón Serrano Reserva (100g)</i>	
<b>Gepekeldde tonijn mojama, citrus, macadamia</b>	13
<i>Salt-cured tuna mojama, citrus, macadamia</i>	
<b>Selectie Spaanse kazen, kweeper &amp; amandelen</b>	15.5
<i>Selection of Spanish cheeses, quince &amp; almonds</i>	



# LAMESA

## Pintxos é Tapas

---

Om te delen · To share

<b>Patatas bravas, gerookte allioli</b> <i>Patatas bravas, smoked allioli</i>	7.5
<b>Croquetas Ibérico, 4 stuks</b> <i>Croquetas Ibérico, 4 pieces</i>	8.5
<b>Croquetas kabeljauw, 4 stuks</b> <i>Croquetas cod, 4 pieces</i>	8.5
<b>Pulpo a la gallega, aardappel, gerookte paprika</b> <i>Pulpo a la gallega, potato, smoked paprika</i>	18
<b>Gamba's van de grill, beenmergbisque, ajillo</b> <i>Grilled prawns, bone marrow bisque, ajillo</i>	24
<b>Gefrituurde calamares, allioli</b> <i>Fried calamari, allioli</i>	12
<b>Pimientos de padrón, limoen, Maldon zout</b> <i>Pimientos de padrón, lime, Maldon salt</i>	8
<b>Txistorra, ingelegde ui</b> <i>Txistorra, pickled onion</i>	9.5
<b>Gebakken artisjok, mojo picón, zonnebloempraliné</b> <i>Fried artichoke, mojo picón, sunflower praline</i>	12
<b>Steak tartaar, piparra, bernagie</b> <i>Steak tartare, piparra, borage</i>	15
<b>Rundvleesspies, zwarte knoflook, ingelegde mosterd</b> <i>Beef skewer, black garlic, pickled mustard</i>	14



# LAMESA

## Especialidades De La Casa

---

Hoofdgerechten · Mains

<b>Kingfish, mini maïs, gekarameliseerde bloemkool, txakoli schuim</b>	32
<i>Kingfish, baby corn, caramelised cauliflower, txakoli foam</i>	
<b>Presa van Ibérico, cocido asturiano, espagnole-saus</b>	30
<i>Presa Ibérico, cocido asturiano, espagnole sauce</i>	
<b>Baskische kip, venkel-hazelnootcreme, salsa verde, encurtidos</b>	27
<i>Basque chicken, fennel-hazelnut cream, salsa verde, encurtidos</i>	
<b>Ajo blanco, radicchio, ingelegde druif, basilicum</b>	24
<i>Ajo blanco, radicchio, pickled grape, basil</i>	

## Guarniciones

---

Bijgerechten · Sides

<b>Huisgemaakte friet</b>	7
<i>House-made fries</i>	
<b>Seizoenssalade &amp; gemarineerde Spaanse tomaten</b>	7
<i>Seasonal salad &amp; marinated Spanish tomatoes</i>	
<b>Gegrilde asperges</b>	8
<i>Grilled asparagus</i>	



# LAMESA

## La Parrilla Vasca

---

Premium houtskoolselectie · Premium wood-fired selection

<b>Txuleton per 100g</b> 25+ dagen dry-aged, selectie uit onze rijpingskast <i>25+ day dry-aged, selection from our aging cabinet</i>	11
<b>Premium Rubia Gallega per 100g</b> 45+ dagen dry-aged, rijk mineraal karakter <i>45+ day dry-aged, rich mineral character</i>	14
<b>La Mesa Signature 400g</b> Tournedos, getrancheerd, Albufera-saus <i>Tenderloin, carved, Albufera sauce</i>	58
<b>Wagyu sirloin 200g</b> Intense marmering, kort krachtig grillen <i>Intense marbling, high-heat finish</i>	85
<b>Pulpo 300g</b> Zacht, licht rokerig <i>Tender, light smoky finish</i>	42
<b>Zeebaars 350g</b> Van de buik open-gesneden, krokante huid, pilpilsaus <i>Butterflied, crispy skin, pilpil sauce</i>	39
<b>Entrecote 300g</b> Rijk, sappig, salsa verde <i>Rich, juicy, salsa verde</i>	38

## Guarniciones

---

Bijgerechten · Sides

<b>Huisgemaakte friet</b> <i>House-made fries</i>	7
<b>Seizoenssalade &amp; gemarineerde Spaanse tomaten</b> <i>Seasonal salad &amp; marinated Spanish tomatoes</i>	7
<b>Gegrilde asperges</b> <i>Grilled asparagus</i>	8



# LAMESA

## Postres

---

Nagerechten · Desserts

<b>Flan &amp; gekonfijte sparrentoppen</b>	10
<i>Flan &amp; candied spruce tips</i>	
<b>Klassieke Baskische cheesecake</b>	13.5
<i>Classic basque cheesecake</i>	
<b>Tarta de Santiago, gerookte ananas ijs, verbena</b>	14
<i>Tarta de santiago, smoked pineapple ice cream, verbena</i>	
<b>Selectie Spaanse kazen, kweeper &amp; amandelen</b>	15.5
<i>Selection of Spanish cheeses, quince &amp; almonds</i>	

## Digestivos

---

Om de sobremesa te verlengen · To extend the sobremesa

<b>Exprés Madrid</b>	13
<i>Aromatisch, krachtig, elegant in balans</i> <i>Aromatic, bold, balanced</i>	
<b>Brandy de Alexander</b>	13
<i>Zacht, zijdeachtig, verfijnd</i> <i>Smooth, silky, refined</i>	
<b>Café a la Española</b>	13
<i>Warm, vol en geroosterd</i> <i>Warm, comforting, roasted</i>	
<b>Etxeko Pacharán</b>	6
<b>Pacharán Belasco 1580</b>	8
<b>Orujo de los picos</b>	7
<b>Licor de hierbas</b>	7

