

LA MESA

Aperitivo

Aperitief · Aperitif

Tximista Vermut , País Vasco, España	8
Espinaler Vintage Vermut , Catalunya, España	8
'La Cuvée' Aliances Corpinnat Extra Brut	9.5
Cava d'Arciac Selecció Brut	7.5
Negroni Español	12
Sangria en La Mesa	10

Para Picar

Vanaf 15:00 · From 15:00

Gemarineerde olijven <i>Marinated olives</i>	6
Pan cristal, geraspte tomaat, olijfolie <i>Pan cristal, grated tomato, olive oil</i>	9.5
Brood met allioli <i>Bread with allioli</i>	7
Cantabrische ansjovis, zoete paprika confit <i>Cantabrian anchovies, sweet pepper confit</i>	10
Jamón de Bellota 100% Ibérico (70g) <i>Jamón de Bellota 100% Ibérico (70g)</i>	27
Jamón Serrano Reserva (100g) <i>Jamón Serrano Reserva (100g)</i>	15
Croquetas Ibérico, 4 stuks <i>Croquetas Ibérico, 4 pieces</i>	8.5
Croquetas kabeljauw, 4 stuks <i>Croquetas cod, 4 pieces</i>	8.5
Gefrituurde calamares, allioli <i>Fried calamari, allioli</i>	12
Pimientos de padrón, limoen, Maldon zout <i>Pimientos de padrón, lime, Maldon salt</i>	8



LAMESA

Pintxos & Tapas

Om te delen, vanaf 17:00 · To share, from 17:00

Gemarineerde olijven <i>Marinated olives</i>	6
Oester van het seizoen, naturel of piparra & meloen <i>Oyster of the season, natural or piparra & melon</i>	4.5
Steak tartaar, mosselen in escabeche, basilicum <i>Steak tartare, mussels in escabeche and basil</i>	16
Geroosterde aubergine, tahin-misosaus, rode ui, hazelnoot <i>Roasted aubergine, tahini-miso sauce, red onion, hazelnut</i>	12
Crudo van corvina, gazpacho, komkommer <i>Corvina crudo, gazpacho, cucumber</i>	17
Selectie Spaanse kazen, kweepeer, amandelen <i>Selection of Spanish cheeses, quince, almonds</i>	15.5
Patatas bravas, allioli <i>Patatas bravas, allioli</i>	9
Gamba's van de grill, beenmergbisque, ajillo <i>Grilled prawns, bone marrow bisque, ajillo</i>	25
Lamswang taco's, piquillosaus, groene appel <i>Lamb cheek tacos, piquillo sauce, green apple</i>	17
Gegrilde asperges, basilicum <i>Grilled asparagus, basil</i>	8
Rundvleesspies, zwarte knoflook, ingelegde mosterd <i>Beef skewer, black garlic, pickled mustard</i>	14
Gegrilde chorizo, ingelegde ui <i>Grilled chorizo, pickled onion</i>	8
Jakobsschelpen, saus Véronique, ingelegde druiven, gekonfijte citroen <i>Scallops, sauce Véronique, pickled grapes, confit lemon</i>	18



LAMESA

Especialidades De La Casa

Huisspecialiteiten - House specials

Vis van het seizoen, mini-maïs, gekarameliseerde bloemkool, txakoli-kippenconsommé 29
Fish of the season, baby corn, caramelised cauliflower, txakoli chicken consommé

Presa van Ibérico, cocido asturiano, basilicumolie 34
Presa Ibérico, cocido asturiano, basil oil

Little gem, kimchi romesco, ajo blanco, groenteglaze 24
Little gem, kimchi romesco, ajo blanco, vegetable glaze

Pulpo a la gallega, aardappel, gerookte paprika 30
Pulpo a la gallega, potato, smoked paprika

Guarniciones

Bijgerechten - Sides

Huisgemaakte friet 7
House-made fries

Seizoenssalade met gemarineerde Spaanse tomaten 7
Seasonal salad with marinated Spanish tomatoes

Gegrilde asperges, basilicum 8
Grilled asparagus, basil



LAMESA

La Parrilla Vasca

Premium houtskoolselectie · Premium wood-fired selection

La Mesa Signature (400g) 58

Tournedos, getrancheerd, espagnole-saus

Tenderloin, carved, espagnole sauce

Entrecôte (300g) 44

Rijk, sappig, salsa verde

Rich, juicy, salsa verde

Hele zeebaars / Whole seabass (350g) 39

Van de buik open-gesneden, krokante huid, pilpilsaus

Butterflied, crispy skin, pilpil sauce

Baskische kip / Basque chicken (350g) 33

Ontbeende halve kip, salsa verde, encurtidos

Boneless half chicken, salsa verde, encurtidos

Txuletas De La Casa

Onze signatuurselectie van dry-aged ribstukken

Our signature selection of dry-aged rib cuts

Holstein / Frisian (per 100g) 12

8+ jaar oude Nederlandse koe,

minimum 25 dagen dry-aged, robuust lokaal karakter

8+ year-old Dutch cow, minimum 25 days dry-aged,

robust local character

Premium Rubia Gallega (per 100g) 16.5

Galicische Blonde, minimum 30 dagen dry-aged,

rijk mineraal karakter

Galician Blonde, minimum 30 days dry-aged,

rich mineral character

Op bestelling (1 dag van tevoren)

Available by pre-order (1 day in advance)

Wagyu Ribeye A5 (per 100g) 50

Intense marmering, portie ca. 250-300g

Intense marbling, portion approx. 250-300g



Postres

Nagerechten · Desserts

Klassieke Baskische cheesecake, verkoolde aardbeien	13.5
<i>Classic Basque cheesecake, charred strawberries</i>	
Tarta de Santiago, gerookte ananassorbet, verbena	14
<i>Tarta de Santiago, smoked pineapple sorbet, verbena</i>	
Chocolademousse, geroosterd broodjys, olijfolie, basilicum, Maldon-zout	14.5
<i>Chocolate mousse, toasted bread ice cream, olive oil, basil, Maldon salt</i>	
Selectie Spaanse kazen, kweeper, amandelen	15.5
<i>Selection of Spanish cheeses, quince, almonds</i>	

Digestivos

Om de sobremesa te verlengen · To extend the sobremesa

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

Allergeneninformatie is op aanvraag beschikbaar.
Allergen information available upon request.

