

LATIN LUNCH

AVOCADO TOAST | 13,5 | Thick-cut sourdough piled with creamy guacamole, juicy cherry tomatoes, and smoky charred corn. Feta cream and pickled onion tie it all together | v

add soft boiled egg +1,5 | **add chicken** + 4

HUEVOS DIVORCIADOS | 13,5 | Two sunny-side-up eggs “divorced but delicious” One with green salsa, one with red and half an avocado. Served with a warm tortilla and a touch of feta | v

add chicken + 4

LOBSTER ROLL | 17,5 | Sweet chunks of lobster and crab dressed with herbs and ají panca for gentle heat, tucked into a buttery brioche roll. A seaside classic with a Latin twist

LATIN HAMBURGER | 16,5 | Juicy Angus beef stacked on a potato bun with smoky ají pollero, caramelised bacon and onion, melted cheddar, and delicious pickled jalapeños

CHORIPÁN | 14,5 | A Latin street-food favorite: smoky grilled sausage in bread with crispy onions, tangy pickled onion, BBQ sauce, chipotle mayo, and salsa verde

CUBANO SANDWICH | 14,5 | The legendary sandwich from the movie; “Chef”: slow-cooked pulled pork pressed with ham, Swiss cheese, mustard mayo, pickles, and BBQ sauce. Toasted until crisp and melty

CAESAR SALAD | 14,5 | Crisp little Gem in miso Caesar dressing with anchovies, parmesan, and a soft-boiled egg. Chili bread crumbs bring a crunchy kick

add chicken +4

CEVICHE PAPAA | 2 pcs | 17,5 | tuna, confit Jerusalem artichoke, pickled chalaca, fried capers, avocado | gf

SWEET

CHURROS | 9 | dark chocolate, vanilla bean ice cream, hibiscus, dulce de leche, raspberry | v

CARROT CAKE | 5,5 | Artisinal Carrot Cake with frosting | v

CHOCOLATE CAKE | 5,5 | delicious chocolate cake with frosting

BITES

BLUE CORN TORTILLA | 6,5 | guacamole, oaxaca spices | vg

SOURDOUGH BREAD | 6,5 | parsley, dill, basil, chives & arbol pepper butter | v

PADRON PEPPER | 9,5 | huacatay sauce, pistache-macademia crumble | vg

NACHO CHACHO | 14,5 | guacamole, cheese, sour cream, pico de gallo, jalapeños

add grilled chicken + 4 | v gf

JALAPEÑO BITTERBALLEN | 8,5 | 6 pcs | lime aioli | v

CROQUETAS SERRANO | 9,5 | 6 pcs | piquillo-mayo

DUTCH BITTERBALLEN | 8,75 | 6 pcs | mustard

CAMARONES | 13,5 | 6 pcs | fried gamba rings, tartara sauce

FRIES | 5,75 | chipotle-mayo | v

CRISPY CHICKEN | 6pcs | 11,90 | aji lima sweet & sour, black mayo

YUCA FRITA | 8,5 | cassave fries | lime aioli

MAIS RIBS | 9,5 | 6 pcs | BBQ glaze | lime aioli

PARMESAN SCALLOPS | 13,5 | 3pcs | parmesan foam, leche de tigre rocotto, lime zest. chilly bread

Please inform our staff about any allergies, some dishes can be adjusted

v:vegetarian | vg:vegan | gf:gluten free

LATIN LUNCH

AVOCADO TOAST | 13,5 | Dikke snee zuurdesembrood belegd met romige guacamole, zoete cherrytomaatjes en rokerige gegrilde mais. Afgewerkt met feta-crème en ingelegde ui | v
zacht gekookt ei toevoegen + 1,5 kip toevoegen + 4

HUEVOS DIVORCIADOS | 13,5 | Twee spiegeleieren "gescheiden maar verrukkelijk." De een met groene salsa, de ander met rode. Geserveerd met een warme tortilla, heerlijke feta en een halve avocado | v
kip toevoegen + 4

LOBSTER ROLL | 17,5 | Malse stukken kreeft en krab, gemengd met kruiden en ají panca voor een zachte pittigheid, in een luchtige brioche. Een kustklassieker met Latijnse twist

LATIN HAMBURGER | 16,5 | Sappige Angus burger op een aardappelbroodje met rokerige ají pollero, gekarameliseerde spek en ui, gesmolten cheddar en pittige ingelegde jalapeños

CHORIPÁN | 14,5 | Een Latijns streetfood-icoon: gegrilde, rokerige worst in brood met krokante ui, ingelegde ui, BBQ-saus, chipotle mayo en salsa verde.

CUBANO SANDWICH | 14,5 | De legendarische sandwich uit de film; "Chef": langzaam gegaard pulled pork, geperst met ham, Zwitserse kaas, mosterd mayo, augurk en BBQ-saus. Getoast tot krokant en smeug

CAESAR SALAD | 14,5 | Knapperige little gem met miso-Caesar dressing, ansjovis, parmezaan en een zachtgekookt ei. Chili-broodkruim geeft een lichtpittige crunch
kip toevoegen +4

CEVICHE PAPAA | 2 stuks | 17,5 | tonijn, gekonfijte aardperen, ingelegde chalaca, gefrituurde kappertjes, avocado | gf

ZOET

CHURROS | 9 | pure chocolade saus, vanille-ijs, hibiscus-suiker, dulce de leche, framboos | v
CARROT CAKE | 5,5 | Ambachtelijke worteltaart met frosting | v

BORREL

BLAUWE MAÏSTORTILLA | 6,5 | guacamole, oaxaca-kruiden | vg

ZUURDESEMBROOD | 6,5 | basilicum, peterselie, bieslook en arbol peper boter | v

PADRON PEPER | 9,5 | huacatay-saus, pistache-crumble | vg

NACHO CHACHO | 14,5 | guacamole, kaas, zure room, pico de gallo, jalapeños |

Kip toevoegen + 4 | v | gf

JALAPEÑO BITTERBALLEN | 8,5 | 6 stuks | limoen-aïoli | v

CROQUETAS SERRANO | 9,5 | 6 stuks | piquillo-mayo

HOLLANDSE BITTERBALLEN | 8,75 | 6 stuks | mosterd

CAMARONES | 13,5 | 6 pcs | gefrituurde garnalen ringen, tartar sauce

FRIET | 5,75 | chipotle-mayo | v

CRISPY CHICKEN | 11,90 | aji lima zoet-zuur, zwarte mayonaise

YUCA FRITA | 8,5 | cassave fries | lime aioli

MAÏS RIBS | 9,5 | 6 stuks | BBQ glaze | lime aioli

PARMEZAAN COQUILLES | 13,5 | st. Jacobs schelpen met lêche de tigre rocotto, lime zest

Informeer ons alstublieft over eventuele allergieën

v:vegetarisch | vg:vegan | gf:gluten free