

EL PINTXO

PINTXO (spreek uit : *pintsjo*) is de benaming die door de Basken (San Sebastián, Bilbao, Vitoria, Pamplona) wordt gebruikt voor wat in andere delen van Spanje *TAPA* wordt genoemd.

Het is afgeleid van 'pinchar' (prikken) en betekent ook wel 'brochette'. *PINTXOS* maken deel uit van een eetcultuur in dat deel

van Spanje. Het is een 'kleine portie', een gerecht in miniatuur. Een 'snelle hap' tussen de middag of uitgebreid 'tafelen' (aan de bar) met vrienden.

Pintxos fríos

Koude pintxos (volgens aanbod)

Pimiento del piquillo relleno de atún	2,5 euro
<i>Zachte gepelde paprika gevuld met tonijnsla</i>	
Salmón ahumado según la inspiración del momento	2,5 euro
<i>Gemarincerde zalm volgens de inspiratie van het moment</i>	
Tostada con jamón ibérico y salsa de tomate	3,0 euro
<i>Toast met pata negra en sausje van tomaat</i>	
2 cuartos de cogollo con anchoa de Cantabria y aceite de oliva	2,0 euro
<i>2 x ¼ slahartje met ansjovis uit Cantabrië en olijfolie</i>	
Atún fresco marinado	3,0 euro
<i>Verse gemarincerde tonijn</i>	
Tostada con berenjena, tomate secado y anchoa	2,5 euro
<i>Toast met aubergines, zongedroogde tomaat en ansjovis</i>	
Gambitas con alioli	3,0 euro
<i>Kleine gamba'tjes met looksaus</i>	
Mousse van kippelever met fijne kruiden	2,0 euro
<i>Mus de hígado de pollo con hierbas finas</i>	

Pintxos calientes (individueel te kiezen)

Warme pintxos

Elke dag kunt u kiezen uit 6 warme pintxos (+ eentje 'van de dag') via een apart menukaartje.



Koud (vervolg)

Paté o mus de caballa ahumada	2,5 euro
<i>Paté of mousse van gerookte makreel</i>	
Tartar de atún fresco con pepino	3,0 euro
<i>Tartaar van verse tonijn met komkommer</i>	
Carpaccio de ternera	3,0 euro
<i>Carpaccio van rundsvlees</i>	
Canapé con puré de chorizo de jamón ibérico	2,5 euro
<i>Canapeetje met puree van chorizo van pata negra</i>	
Huevo relleno de asparagus verdes y menta	2,5 euro
<i>Eitje gevuld met groene asperges en munt</i>	
Tostada con manchego y membrillo	2,5 euro
<i>Toast met manchegokaas en kweeperengelei</i>	
Pintxo frío del día	3,0 euro
<i>Koude pintxo van de dag</i>	

Raciones

Porties

KOUD

Jamón ibérico (voor velen <i>de beste ham ter wereld!</i>) <i>Iberische ham (pata negra)</i>	(zie onder)	17 euro
Embutido de lomo ibérico <i>Gedroogd varkenshaasje van pata negra</i>		10 euro
Chorizo y salchichón ibéricos <i>Chorizo en salami van pata negra</i>		10 euro
Queso cabrales con Soberano (y moscatel) <i>Blauwgeaderde kaas uit Asturias (met glaasje moscatel)</i>		8 euro
	<i>copa/ glaasje moscatel</i>	5 euro
Queso manchego (koe, geit en schaap) (con dulce de membrillo + 1 euro) <i>halfbelegen kaas uit La Mancha (met kweeperengelen + 1 euro)</i>		8 euro
Pan con tomate (con anchoa + 2 euros) <i>Brood met tomaat en look (met zoute ansjovis + 2 euro)</i>		3 euro
Tortilla española <i>Spaanse tortilla</i>		5 euro
Ensalada cojonuda (cogollos, anchoa, filete de atún,...) <i>Supersla (slaharten, ansjovis, tonijnfilet,...)</i>		15 euro
Ensalada de tomates con vinagreta <i>Tomatensalade met vinaigrette</i>		8 euro

Postres

<i>Nagerechten</i>	crema catalana	5 euro
	pastel de nata (soort van crema catalana in een bladerdeegje)	5,0 euro
	churros (+ chocolate)	5 euro (+ 1 euro)
	mousse de chocolate	5 euro
	ijs met vers fruit	6 euro
	torrijas de la casa (wentelteefjes)	5 euro

WARM

Gambas al ajillo <i>Kleine gambas in looksaus</i>	10 euro
Gambas a la plancha <i>Grote gebakken gambas</i>	15 euro
Gambas al jerez <i>Gambas in sherry</i>	15 euro
Gulas del jefe / con setas <i>Baby-aaltjes op de wijze van de chef / met oosterzwammen</i>	10/12 euro
Pulpo op galisische wijze <i>Pulpo a la gallega</i>	10 euro
Sepia a la plancha <i>Gebakken sepia</i>	12 euro
Verduras a la plancha según mercado <i>Gebakken groenten volgens marktaanbod</i>	10 euro
Calamares (anillos) a la romana con alioli caseros <i>Huisgemaakte inktvisringen met alioli</i>	10 euro
Patatas bravas <i>Gefrituurde aardappelen</i>	4 euro
Albóndigas <i>Spaanse gehaktballetjes</i>	8 euro
Pollo al ajillo <i>Kip in looksaus</i>	10 euro
Presa o secreto ibérico a la plancha con setas <i>Varkenslapjes van het iberische varken met oosterzwammen</i>	15 euro
“Supersteak” con pimientos del piquillo <i>Supersteak met zachte paprikas uit Navarra</i>	15 euro p.p. min. 2 personen
Menú infantil (3 muslitos de pollo, 2 albóndigas, bravas) <i>Kindermenu (3 kippenbilletjes, 2 gehaktballetjes, patatas bravas)</i>	8 euro

(Bij de raciones/porties is stokbrood inbegrepen. Per extra portie : 1,0 euro)

De producten gemaakt van het "zwarte varken" (**jamón ibérico** is de officiële benaming; *pata negra*, *jabugo* zijn de meer populaire aanduidingen) behoren tot de lekkerste in hun genre! Na de slachting volgt de verwerking van de verschillende delen. De hammen worden korte tijd op zout gelegd en daarna volgt de droogtijd (tot 36 maanden) in het daartoe geschikte klimaat van West-Spanje. Het resultaat is een reeks van prachtige producten, gekenmerkt door hun fijne smaak. Laat u geen SERRANO voor een PATA NEGRA verkopen! De PATA NEGRA heeft bijna altijd een zwarte hoof; de vetlaag is dikker en zacht (men kan er 'putjes' in duwen). Het is o.a. deze vetlaag die de prachtige kwaliteit levert. In bepaalde stukken van het vlees ziet men de tyroxinekristallen afkomstig van de grote hoeveelheid eikels die het dier heeft gegeten.

LEKKER en GEZOND!! In tegenstelling tot het vlees van het roze varken, is dat van het *ibérico*-varken GEZOND omdat het ONVERZADIGDE VETZUREN bevat!! Het oliezuurgehalte is vergelijkbaar met dat van olijfolie. (Deze stelling werd meermaals bewezen door onafhankelijke studies)

Een aantal van de gebruikte producten, waaronder **pata negra** uit Salamanca en Jabugo, **tonijn** en **sardinas** uit Galicia & Cantabria, **pimientos del piquillo** uit Navarra, enz., maar ook alle **wijnen** worden rechtstreeks door ons ingevoerd. Zij zijn te verkrijgen in onze zaak **Puerta Del Sol** in Durne (03/325.44.84); www.puertadelsol.be; info@puertadelsol.be. Vraag hier inlichtingen.

's Middags is de keuken open van 12.00u tot 14.00u; 's avonds van 18.00u tot 22.00u; vrijdag en zaterdag tot 22.30u. Wij sluiten om 24.00u