

Tapaskaart

Postres – Desserts

Tarta de queso Romige cheesecake met witte chocoladesaus en rood fruit.	10,50
Crema Catalana Traditioneel Spaans dessert met een krokant gekaramelliseerd suikerlaagje.	9,50

Para acompañar el café - Lekker bij de koffie

Brownie koek Rijke browniekoek met pure chocolade.	4,50
Witte chocolade & cranberry koek Boterzachte koek met witte chocolade en cranberry's.	4,50

Vinos de postre – Dessertwijnen

Porto tawny Klassieke Portugese tawny port met tonen van karamel, noten en gedroogd fruit.	7,50
Porto tawny 10 years Gerijpte tawny port met een elegante smaak van vijgen, noten en toffee.	9,50
Sainte-Croix-du-Mont Zachte dessertwijn met tonen van honing en gedroogd fruit.	7,50
Sauternes Luxe dessertwijn met rijke aroma's van honing, tropisch fruit en een lange afdronk.	11,50

Special coffees

Spanish coffee Koffie met Tia Maria, slagroom en een vleugje kaneel.	9,50
French coffee Koffie met Grand Marnier en slagroom.	9,50
Italian coffee Koffie met Amaretto en slagroom.	9,50
Irish coffee Koffie met Jameson whiskey, bruine suiker en slagroom.	9,50

GLOED

RESTAURANT & WIJNBAR

Tapaskaart

Aan het IJmeer, met een uitzicht dat je bijna doet vergeten dat je in Nederland bent, nemen we je mee op een kleine reis naar Spanje.

Onze tapas zijn gemaakt om te delen, te proeven en lekker lang van te genieten.

Combineer ze met een van onze zorgvuldig uitgekozen wijnen en ontdek hoe smaken elkaar versterken. Van fris en hartig tot pittig en verrassend.

Ontspan, geniet van het uitzicht en van goed gezelschap.

Bij Gloed draait alles om lekker eten, mooie wijnen en het samenzijn aan tafel.

Tapaskaart

Tapas frías - Koude tapas

Aceitunas [V] Gemarineerde olijven	7,50
Pan con alioli & tapenade [V] Vers brood met alioli en tapenade	10,50
Tartar de salmón Verse zalmtartaar met venkel	18,50
Pan tumaca con jamón Ibérico Geroosterd brood met tomaat en Iberische ham	10,00
Tabla de jamón Ibérico con tostis Tapas plank met Iberische ham en geroosterd brood	24,50
Queso Manchego con mermelada de higos Manchego schapenkaas met vijgenjam	12,00
Tabla Ibérico y Manchego Combinatie van Iberische ham en Manchego kaas	28,00
Burrata cremosa con tomate y albahaca fresca [V] Romige burrata met tomaat en verse basilicum	16,00
Tartar de atún rojo Tonijntartaar met sinaasappel, venkel, Arbequina-olijfolie en een vleugje flor de sal.	19,50

Croquetas – Kroketjes

Croquetas de espinaca y queso [V] Kroketjes met spinazie en kaas, geserveerd met alioli	8,00
Croquetas de jamón serrano Kroketjes met Serranoham en piquillo-alioli	9,00
Croquetas de bacalao Kroketjes met kabeljauw en citroenmayonaise	9,00

Tapaskaart

Tapas calientes – Warme tapas

Vegetariano – Vegetarisch

Champiñones asados a las finas hierbas [V] Geroosterde paddenstoelen met fijne kruiden	9,50
Berenjenas con miel de caña [V] Gefrituurde aubergine met Spaanse rietsuikerhoning	10,00
Pimientos de Padrón [V] Gebakken Spaanse groene pepertjes	8,50
Patatas bravas [V] Gefrituurde aardappelblokjes met pittige tomatensaus en alioli	11,00

Carnes – Vlees

Albóndigas Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus	12,00
Chorizo a la sidra Gebakken chorizo in cider	10,50
Mini tacos de pollo con guacamole Mini kiptaco's met guacamole	12,00
Pollo al ajillo Malse kip gebakken in knoflookolie met verse kruiden.	12,50

Pescados – Vis

Gambas al ajillo Gamba's gebakken in knoflookolie	14,50
Calamares fritos Gefrituurde inktvisringen met alioli	12,00
Boquerones fritos Gefrituurde ansjovis met citroenmayonaise	11,00
Gambas a la plancha con alioli Gegrilde garnalen met alioli	15,00
Chipirones al vino tinto Malse babyinktvijjes in een rijke rodewijnsaus.	14,00
Pulpo a la brasa Gegrilde octopus met pittige zoete-aardappelcrème.	19,50
Almejas a la marinera Venusschelpen in een klassieke saus van witte wijn, knoflook, tomaat en verse kruiden.	15,00