



NEREIDA

RESTAURANT



Gluten
Gluten
Gluten
Gluten
Gluten
Gluten



Crustàcis
Crustáceos
Crustacés
Crustaceans
Schaaldieren
Krustentieren



Ous
Huevos
Oeufs
Eggs
Eieren
Eiern



Peix
Pescado
Poisson
Fish
Vis
Fisch



Cacauets
Cacahuètes
Cacahuètes
Peanuts
Pinda
Erdnüsse



Soia
Soja
Soja
Soy
Soja
Soja



Làctics
Lácteos
Produits lactés
Dairy products
Zuivelproducten
Milchig



Fruits secs
Frutos con cáscara
Fruits secs
Dried fruits and nuts
Gedroogde vruchten en noten
Trockenfrüchte und Nüsse



Api
Apio
Céleri
Celery
Selderij
Sellerie



Mostassa
Mostaza
Moutarde
Mustard
Mosterd
Senf



Grà de sèsam
Granos de sésamo
Sésame
Sesame
Sesam
Sesam



Dioxid de sofre i sulfit
Dioxido de azufre y sulfitos
Dioxyde de soufre et sulfite
Sulfur dioxide and sulphite
Zwavedioxide en sulfiet
Schwefeldioxid und Sulfit



Mol·luscs
Moluscos
Mollusque
Molluscum
Molluscum
Weichtier



Tramussos
Altramuces
Lupins
Lupines
Lupines
Lupinen

SALADES

	1. Geitenkaas salade	10,00€
	2. Salade met appel en Parmezaanse kaas	10,00€
	3. Tonijnbuik salade	12,00€
	4. Burrata met pesto	12,00€
	5. Russische salade met garnalen	12,00€
	6. Avocado gevuld met garnalen en verse kaas	15,00€
	7. Soep: vis, ui of gazpacho	10,00€

VOORGERECHTEN

	8. Assortiment worst met brood	20,00€
	9. Kalfscarpaccio met Parmezaanse kaas	15,00€
	10. Garnalen carpaccio	19,00€
	11. Steak tartaar	17,00€
	12. Tonijn tartaar met avocado	18,00€
	13. Appel kroketten met Ganzenleverpaté (4u)	12,00€
	14. Aubergine met geitenkaas kroketten (4u)	12,00€
	15. Gefrituurde inktvis	18,00€
	16. Inktvisringen Andalusische stijl	18,00€
	17. Mosselen met tomatensaus of met champagne saus	12,00€
	18. Platschelpen	15,00€
	19. Gegrilde garnalen (10u)	20,00€

PASTA

	20. Vlees cannelloni	12,00€
	21. Lasagne bolognese	12,00€
	22. Spaghetti of macaroni	12,00€
	*Sauzen: bolognese, carbonara, zeevrucht, 4 kazen of puttanesca	
	23. Stel Jouw Pizza samen	12,00€
	*Kies maximaal 3 ingrediënten	

RIJSTGERECHTEN

	24. Valenciaanse paella	20,00€
	25. Gemengde paella	19,00€
	26. Vlees paella	20,00€
	27. Zeemans paella	21,00€
	28. Rijst in saus	25,00€

VLEES

29. Gegrild vlees	25,00€
30. Eende magret met Pedro Ximénez (zoete wijn)	20,00€
31. Slow cooker lamsrug	19,00€
32. Lamskoteletjes	17,00€
 33. Slow cooker spare ribs	17,00€
34. Kalf entrecote	20,00€
35. Kalf filet	19,00€
36. Angus kalf filet	35,00€
  *Sauzen: roquefort of groene peper	+2,00€
*Saus: ganzenlever en Pedro Ximénez	+5,00€

VIS

    37. Zeebanket in eigen saus 'Zarzuela'	25,00€
  38. Fish & Chips	14,00€
 39. Gegrilde octopus met romesco saus	18,00€
  40. Tataki van tonijn met gekarameliseerde uien	22,00€
 41. Gegrilde tonijn	23,00€
  42. Gegrilde of meunière tong	19,00€
 43. Gegrilde of uit de oven goudbrasem	19,00€
 44. Gegrilde of uit de oven zeebaars	20,00€
 45. Gegrilde of uit de oven tarbot	29,00€

GEMENGDE GERECHTEN

Met patat of rijst, salade en gebakken ei

  46. Cordon bleu met ham en kaas	14,00€
  47. Kalf cordon bleu met iberico ham en kaas	16,00€
 48. Gepaneerde kip	15,00€
 49. Kip uit de oven	13,00€
 50. Hamburger	14,00€
 51. Gegrilde biefstuk	14,00€
 52. Catalaanse braadworst	14,00€
  53. Gegrilde pijlinktvis	17,00€
  54. Gegrilde sepia	17,00€

DESSERTS

  	1. Tiramisu	8,00€
  	2. Lava cake chocolade	8,00€
  	3. Lava cake witte chocolade	8,00€
   	4. Ferrero Rocher taart	8,00€
  	5. Cheesecake	8,00€
   	6. Worteltaart	8,00€
   	7. Drie chocolade cup	8,00€
   	8. Nutella crêpe	7,00€
 	9. Crème brûlée	7,00€
	10. Aardbeien met slagroom	8,00€
	11. Ierse koffie	8,00€
	12. Espresso Martini	8,00€
 	13. Affogato	8,00€
 	14. Drie bolletjes van handgemaakte ijs	8,00€