

# THE DIRTY CANTINA Y COCTELERÍA RABBIT!

Op het menu van The Dirty Rabbit staan heel wat bordjes om te delen. Eten delen is doodgewoon in de meeste Latijns-Amerikaanse landen. Het bevordert interactie en zorgt voor een betere connectie rond de tafel, waardoor het een lekker casual, vriendelijke en laid-back manier van tafelen is.

Onze Chef Lander Hanskens Maldonado serveert voor jou een keuken met smaken uit Peru, Chili, Mexico, Argentinië en Colombia.

¡Salud, amor, dinero y tiempo para gastarlo!

## MENU

### **SOL CERVEZA (33CL) 4,50**

"Volg nooit blindelings anderen, maar zoek je eigen weg." Een Mexicaans bier dat alom bekend staat om zijn eenvoud, kwaliteit en frisheid.

### **PATRÓN Y TONIC 12,00**

Patrón Silver tequila / Finley Tonic Water

### **CAVA DO, TRANKILO 'RESERVA' BRUT**

Glas 6,50 - Fles 32,50

Spanje, Mexico, we zijn allemaal familie.

### **CANDELA '1884' RESERVADO**

Glas 6,50 - Karaf (50cl) 25,00 - Fles 37,00

Viognier – vino blanco

Mendoza, Argentina

### **PISCO SOUR 10,00**

De peetvader van de Peruaanse cocktails.

Barsol Pisco Primera Quebranta / Eiwit / Limoen

Aromatische bitters

### **NO GIN JUST TONIC 7,00**

Een gin-tonic voor degenen onder ons die al die zatte amigo's naar huis moeten rijden. Bedankt daarvoor trouwens!

Jeneverbes / Kardemom / Sinaasappel / Finley Sea Salt  
Lemon Tonic

## **TO START OR TO SHARE!**

We houden er enorm van om ons eten op de echte Latijns-Amerikaanse manier te serveren in de Cantina. Ons advies: deel veel verschillende gerechten met je amantes, amigos y familia en verdubbel het plezier...

Al onze gerechten worden geserveerd wanneer ze klaar zijn.  
En 'to share or not to share'? Daar beslis jij zelf over!

### **TABLESIDE GUACAMOLE**

Guacamole bereid aan tafel, geserveerd met knapperige nacho's van witte, gele en blauwe maistortilla (voor twee of één echt hongerige Mexicaan). (V, LF, GF) 11,00

### **EL NACHO SUCIO (VOOR TWEE)**

Warme tortillachips bedekt met onze beroemde, 16 uur traag in eiken en beukenhout gerookte Black Smoke pulled beef, avocadocrème, pico de gallo\*, frijoles refritos\*, geroosterde mais, pittige jalapeño, cheddar, zure room en koriander. (GF) 12,00  
"Mijn vriendin heeft geen honger ..." We voegen wat extra jalapeño poppers toe aan jullie nacho's zodat jullie allebei zeker genoeg hebben ;- ) + 3,00

### **TLAYUDA**

Een pizza-achtige knapperige blauwe flatbread tortilla uit de Zuid-Mexicaanse staat Oaxaca. Geserveerd met onze gegrilde zachte chorizo, bonen, tomaat, verse rode ui, koriander, groene salsa en Oaxaca kaas\*. Een aanrader! (GF) 16,00

### **TLAYUDA PADRÓN**

Een pizza-achtige knapperige blauwe flatbread tortilla uit de Zuid-Mexicaanse staat Oaxaca. Geserveerd met rokerige, gegrilde Pimientos de Padrón (waarschuwing: soms kom je per ongeluk een echte jalapeño tegen!), bonen, tomaat, verse rode ui, gepekeld bonen en Oaxaca kaas\*. (GF, LF) 15,00

### **CEVICHE DEL PESCADOR**

Eens kijken wat voor heerlijke ceviche we kunnen bereiden met wat de visser vandaag heeft meegebracht.

(V) IS VEGGIE (LF) STAAT VOOR ZUIVELVRIJ  
(GF) IS ABSOLUUT GLUTENVRIJ (VN) IS VEGAN

#### **WOORDENLIJST**

\*Pico de gallo: Mexicaanse salsa met tomatenblokjes, groene pepers, ui, jalapeño peper, koriander en limoensap.

\*Frijoles refritos: gebakken Mexicaanse bruine bonen met fijngehakte ui, zout, knoflook en geraspte kaas.

\*Oaxaca-kaas: is een halfzachte Mexicaanse string cheese gemaakt van koeienmelk, enigszins vergelijkbaar met mozzarella.

### **CAMARON CEVICHE**

Deze geweldige ceviche met roze garnalen wordt traditioneel geserveerd in vele cevicherías langs de stranden van Ecuador. Gemarineerd in limoen en sinaasappelsap, geserveerd met knapperige tostón\* en verse koriander. (GF, LF) 14,00

### **ESQUITES**

Licht gekruide Mexicaanse straatmaissalade met pico de gallo\*, edamame bonen, knapperige quinoa, salsa morita en enkele kleine druppeltjes habaneromayonaise. (V, GF, LF) 8,00

### **THE DIRTY OYSTER**

6 Zomeroesters met jalapeño-olie, gerookte masago\* en onze met Patrón Silver Tequila-spiked mignonette\*. (GF, LF) 17,00

### **FLAUTAS**

Vier kleine opgerolde tortilla's gevuld met chorizo, Oaxaca kaas\* en aardappelen. Warm geserveerd met een koude, zachte guacamole. 11,00

### **ANTICUCHOS DE CORAZON**

Een all-time favoriet in de straten van Lima! Gegrild runderhart gemarineerd in salsa anticuchera\*, geserveerd met salsa ají. (LF) 12,00

(V) IS VEGGIE (LF) STAAT VOOR ZUIVELVRIJ  
(GF) IS ABSOLUUT GLUTENVRIJ (VN) IS VEGAN

#### **WOORDENLIJST**

\*Anticuchera: salsa anticuchera is een saus gemaakt van knoflook, ui, fijngehakte koriander, azijn en citroensap.

\*Pico de gallo: Mexicaanse salsa met tomatenblokjes, groene pepers, ui, jalapeño peper, koriander en limoensap.

\*Leche de Tigre: letterlijk "tijgermelk", de Peruaanse term voor de met citrus gemaakte marinade waarmee de zeevruchten in ceviches worden bereid.

\*Toston: dunne plakjes weegbree, knapperig gebakken.

\*Masago: de kuit van de lodde, ook bekend als de vliegende vis. Een populair ingrediënt in de Aziatische keuken.

\*Patrón Silver tequila: de perfecte ultra-premium white spirit. 100% handgemaakt van uitsluitend de fijnste blauwe agave, in kleine hoeveelheden om glad, zacht en gemakkelijk mengbaar te zijn.

\*Mignonette: rode uien, azijn en koriander.

**TACO CARNE (2 per portie)**

Twee gele maistortilla's, 16 uur traag in eiken en beukenhout gerookte Black Smoke pulled beef, een verse salsa van zwarte en witte bonen, mais, uienblokjes, koriander, chipotle, zure room en een schijfje limoen om het af te maken. (GF) 10,00

**TACO SURF AND TURF (2 per portie)**

Twee blauwe maistortilla's, gebakken babyvisjes uit de Middellandse Zee, gegrilde Spaanse chorizo, een frisse groene appelsalade, geroosterde knoflookaioli en een limoenschijfje om het geheel af te maken. (GF, LF) 9,00

**TACO BAJA RABA (2 per portie)**

Twee gele maistortilla's met gebakken inktvis, salsa bruja\*, Thaise gepekeld salade, pico de gallo\*, mosterd en zure room, knapperige mosterdzaden en een schijfje limoen als finishing touch. 11,00

**TACO MACHO SPROUT (2 per portie)**

Twee blauwe maistortilla's met geroosterde spruitjes, een vleugje Black Smoke BBQ-saus, radijs, salsa macha met pinda's en granaatappel. (GF, V, VN) 11,00

(V) IS VEGGIE (LF) STAAT VOOR ZUIVELVRIJ  
(GF) IS ABSOLUUT GLUTENVRIJ (VN) IS VEGAN

**WOORDENLIJST**

\*Al onze nixtamalized\* tortilla's zijn gemaakt van organische en biologische mais, dus geen gluten of andere vervelende conserveringsmiddelen!

\*Nixtamalized: verwijst naar een proces voor de bereiding van mais, waarin het wordt geweekt en gekookt in limoenwater. Dit verhoogt de voedingswaarde, smaak en aroma en vermindert de aanwezigheid van mycotoxinen.

\*Pico de gallo: Mexicaanse salsa met blokjes tomaat, groene peper, ui, jalapeño peper, koriander en limoensap.

\*Salsa Bruja: wortel, komkommer, sesamzaad, vissaus, sojasaus, miso.



### **TACO CHUCK ROLL (8 per portie)**

Gringo USA chuck steak, 12 uur lang low and slow gegaard met eik en beukenhout. Eerst ingewreven, in echte Louie Mueller-stijl\*, met veel peper en zout en daarna teder geglazuurd met honing en chipotle. Geserveerd met gele en blauwe maistortilla's, pico de gallo\*, avocadocrème, zure room, sla, koriander, limoen en met sumak\* bestrooide uien. (GF) 39,00

### **TACO COLIFLOR (8 per portie)**

Hele, op de Big Green Egg geroosterde bloemkool, gemarineerd met onze zelfgemaakte Cajun kruidenmix, besprenkeld met een chimichurri\*-mayonaise en rode bessen. Geserveerd met gele en blauwe maistortilla's, ingelegde rode ui, tomaat, avocadocrème, citroenocrème, koriander en mais. (V, GF) 30,00

### **TOSTADA TRUCHA**

Gerookte forel geserveerd op een knapperige blauwe maistortilla, met witloof, avocado en mango. (GF, LF) 13,00

### **TOSTADA PERUVIAN BEEF SALAD**

Dungesneden gemarineerd rundvlees geserveerd op een knapperige blauwe maistortilla, vergezeld van Xni Pec\*, geroosterde mais, koriander en een schijfje limoen. (GF, LF) 12,50

(V) IS VEGGIE (LF) STAAT VOOR ZUIVELVRIJ  
(GF) IS ABSOLUUT GLUTENVRIJ (VN) IS VEGAN

#### **WOORDENLIJST**

- \*Al onze nixtamalized\* tortilla's zijn gemaakt van organische en biologische mais, dus geen gluten of andere vervelende conserveringsmiddelen!
- \*Nixtamalized: verwijst naar een proces voor de bereiding van mais, waarin het wordt geweekt en gekookt in limoenwater. Dit verhoogt de voedingswaarde, smaak en aroma en vermindert de aanwezigheid van mycotoxinen.
- \*Louie Mueller-stijl: pitmaster uit Texas, beroemd om zijn "9-to-1"-style brisket of beef. Zijn dry rub bevat 9 delen zwarte peper en 1 deel zout.
- \*Pico de gallo: Mexicaanse salsa met blokjes tomaat, groene peper, ui, jalapeño peper, koriander en limoensap.
- \*Tostadas: een knapperige, gebakken tortilla.
- \*Chimichurri: gebruikt in de Argentijnse keuken. Een kruidige saus of marinade, traditioneel gebruikt op gegrild vlees. Ze bevat peterselie, knoflook, azijn, olijfolie en chilipepervlokken.
- \*Xni Pec: letterlijk te vertalen als 'Hondenneus' in de Maya-taal. Deze salsa is zo heet dat we allemaal eindigen met een natte neus, net als die van een hond.
- \*Sumak: de sumakstruik, afkomstig uit het Midden-Oosten, produceert dieprode bessen, die gedroogd en vermalen worden. Het heeft een pittige citroenachtige smaak, maar het is veel evenwichtiger dan citroensap.

### **FRALDINHA**

Smaakvol stuk Braziliaanse flank steak gegrild op de Big Green Egg, dingesneden en geserveerd met chimichurri\* en Latino-style gezouten aardappelen. (GF, LF) 19,00

### **CHULETA ESCABECHADA**

Gemarineerde varkenshaas geserveerd op een bedje van kruidige, romige Choclo-mais, geroosterde Peruaanse aardappelen, chimichurri\* en een pittig-zoete escabeche\*. (GF) 18,00

### **CAUSA LIMEÑA**

Een van de meest iconische gerechten van Peru! Gegrilde inktvis, koude aardappelpuree op smaak gebracht met gele chili en limoen, zwartecitroensaus en een frisse wortelsalade. (GF) 15,00

### **CHICKEN TINGA BURRITO**

2,5 uur op kersenhout gerookte pulled pollo in een chipotle-adobo-saus\*, gebakken uien, zwarte bonen, avocado, knapperige radijs, schaaldieren en koriander. (LF) 9,50

### **ENSALADA LOLA**

Een heerlijke latinosalade met avocado, geroosterde mais, tuin- en zwarte bonen, verse kaas, tomaat, munt, zwarte quinoa en een nikkei-dressing van ponzu en limoen. (V) 9,00

**Maak het extra, extra, extra, extra speciaal en voeg toe:**

- Pulled beef 16,00
- Gegrilde inktvis 16,00
- Pulled Chicken 14,00

(V) IS VEGGIE (LF) STAAT VOOR ZUIVELVRIJ  
(GF) IS ABSOLUUT GLUTENVRIJ (VN) IS VEGAN

#### **WOORDENLIJST**

\*Chimichurri: gebruikt in de Argentijnse keuken. Een kruidige saus of marinade, traditioneel gebruikt op gegrild vlees. Ze bevat peterselie, knoflook, azijn, olijfolie en chilipepervlokken.

\*Chipotle-adobo-saus: een rode saus gemaakt van tomatenpuree, ui, azijn, olie, suiker, zout, peper en knoflook. Door de chipotlepepers krijgt de saus zijn scherpe en rokerige smaak.

\*Escabeche: een zoetzure marinade van citrusvruchten en azijn.

## **HOMEMADE SALSAS**

(supplement van 1,00/portie)

### **VERDE (NIET ZO PICANTE)**

Tomaten, jalapeño, koriander (GF, LF, V)

### **BORRACHA (EEN BEETJE PICANTE)**

Sol Cerveza, arbol chili, sinaasappel (LF, V)

### **MORITA (VRIJ PICANTE)**

Morita chili, geroosterde tomaat, knoflook (GF, LF, V)

### **AJÍ (NIET ZO PICANTE)**

Tomaat, koriander, groene chilipeper (GF, LF, V)

**EL DIRTY DIABLO (ALLEEN VOOR ENORME OPSCHEPPERS)  
GRATIS EN FUCKING PICANTE (GF, LF, V)**

## **LIQUID DESSERTS**

Een zoete afsluiter van je avond of dat extraatje dat je nodig hebt om deel 2 te beginnen. Onze after-dinner drinks zorgen voor beide.

### **X AND O MARTINI 10,00**

Ons ultieme Latino antwoord op de espresso Martini!

Patrón Silver tequila / Patrón XO koffielikeur / Caffè Vergnano espresso / Poederchocolade

### **JAMAICAN COFFEE 9,00**

Small up yuhself! Jamrock's here to stay mon.

Tia Maria / Appleton Estate Signature Blend rum / Caffè Vergnano espresso / The Dirty Rabbits slagroom

### **AFTER HOUR SOUR 8,00**

Geen zin in zoetheid? Waarom probeer je geen zuur drankje na het eten?

Barsol Pisco Primero Quebranta / Limoen / Pisano Cisplantino Tannat rode wijn / Taylor's rode porto

(V) IS VEGGIE (LF) STAAT VOOR ZUIVELVRIJ  
(GF) IS ABSOLUUT GLUTENVRIJ (VN) IS VEGAN

#### **WOORDENLIJST**

\*Patrón Silver tequila: de perfecte ultra-premium white spirit. 100% handgemaakt van uitsluitend de fijnste blauwe agave, in kleine hoeveelheden om glad, zacht en gemakkelijk mengbaar te zijn.



# THE DIRTY CANTINA Y COCTELERÍA RABBIT!

## DESSERTS

### **THE DIRTY RABBITS SOFT SERVE ICE CREAM**

Bij The Dirty Rabbit zijn we softies voor softijs. Laat je verrassen met onze maandelijks gepimpte, lekkere versies. 5,00

### **CHURROS CON CHOCOLATE Y CHIPOTLE** El clásico, maar met genoeg cojones. (V) 8,00

### **FLOR DE JAMAICA**

Granita van watermeloen en hibiscus, sorbet van zuring en limoen, verse aardbeien en geroosterde kokosnoot. Verfrissender dan dit wordt het niet! (GF, LF, VN) 10,00

### **THE COLOMBIAN MAGNUM**

Avocado-ijs bedekt met knapperige pure chocolade, afgewerkt met viooltjes, kiko's en een smeùige maar scherpe chocoladeganache. (V, GF) 8,00

## AFTER-DINNER

Een zoete afsluiter van je avond of dat extraatje dat je nodig hebt om deel 2 te beginnen. Onze after-dinner drinks zorgen voor beide.

### **X AND O MARTINI 10,00**

Ons ultieme Latino antwoord op de espresso Martini!

Patrón Silver tequila / Patrón XO koffielikeur / Caffè Vergnano espresso / Poederchocolade

### **JAMAICAN COFFEE 9,00**

Small up yuhself! Jamrock's here to stay mon. Tia Maria / Appleton Estate Signature Blend rum / Caffè Vergnano espresso / The Dirty Rabbits slagroom

### **AFTER HOUR SOUR 8,00**

Geen zin in zoetigheid? Waarom probeer je geen zuur drankje na het eten?

Barsol Pisco Primero Quebranta / Limoen / Pisano Cisplantino Tannat rode wijn / Taylor's rode porto





# THE DIRTY CANTINA Y COCTELERÍA RABBIT!

## COFFEE BY VERGNANO

Met een passie voor koffie sinds 1882 is Caffè Vergnano de oudste Italiaanse koffiebranderij, al 5 generaties lang geleid door de familie Vergnano.

**KOFFIE 3,00**

**ESPRESSO (KLEIN) 2,80**

**CAPPUCCINO 3,50**

**CAFÉ LATTÉ 3,50**

Alle bovenstaande koffies zijn ook cafeïnevrij beschikbaar.

## TEA

**EARL GREY 3,00**

For lovers of Earl Grey!

Zeer fijne kwaliteitsthee met bergamot.

**FRESH MINT TEA 4,00**

Earl Grey thee plus de meest verse munt die we konden vinden.

**FRESH GINGER TEA 3,50**

Earl Grey thee, verse gember en een sinaasappelschijfje.

## BRAZILIAN TEA BLENDS

Tribal Brasil biedt een breed scala aan Braziliaanse handgeplukte theeën, met een verscheidenheid aan funky smaken. Hier zijn onze twee favorieten.

**HIBISCUS EN LIMOEN 3,00**

**AÇAI EN GUARANÁ 3,00**