

¡THE DIRTY CANTINA Y COCTELERÍA RABBIT!

Op het menu van The Dirty Rabbit vindt u heel wat 'sharing plates', een principe dat erg ingeburgerd is in de Latijns-Amerikaanse landen. Sharing plates zijn gerechten die ideaal zijn om te delen met je tafelenoten, zodat iedereen van alles kan proeven. Dit zorgt voor een lekker casual en gezellige manier van tafelen met veel interactie. Onze Chef Lander Hanskens Maldonado serveert gerechten uit de keukens van Peru, Chili Mexico, Argentinië en Colombia.

¡Salud, amor, dinero y tiempo para gastarlo!

MENU

SOL CERVEZA (33CL) 4,50

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

CANDELA '1884' RESERVADO

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

Viognier – vino blanco

Mendoza, Argentina

PISCO SOUR 11,00

De peetvader van de Peruaanse cocktails.

Barsol Pisco Primera Quebranta / Eiwit / Limoen /

Aromatische bitters

NO GIN JUST TONIC 7,00

Een gin- tonic voor de 'responsible drivers'... Alvast bedankt om iedereen veilig thuis te brengen!

Jeneverbes / Kardemom / Sinaasappel / Finley Sea Salt

Lemon Tonic

TO START OR TO SHARE!

Deze gerechtjes kan je als voorgerecht nemen, maar het is natuurlijk veel leuker om ze te delen met je tafelgenoten. Zo eet je op een traditioneel Latijns-Amerikaanse manier én kan je veel verschillende gerechten proeven.

Let op! Al onze gerechten worden geserveerd van zodra ze klaar zijn, ze komen dus niet altijd samen. And 'to share or not to share'? Daar beslis jij zelf over!

TABLESIDE GUACAMOLE

Dit is een van de iconische gerechten in de Cantina geworden! Deze guacamole wordt vers voor u aan tafel bereid en geserveerd met knapperige nacho's van witte, gele en blauwe maïstortilla's. (2 personen) (V, LF, GF) 12,50

EL NACHO

Portie warme tortillachips, bedekt met onze beroemde, 16 uur traag met appel- en beukenhout gerookte Black Smoke pulled pork, carne asada, avocadocrème, pico de gallo* tomatensalsa, geroosterde maïs, pittige jalapeño, cheddar, zure room en koriander. (1 à 2 personen) (GF) 9,00
Extra jalapeño poppers + 3,00

GOLDEN CEVICHE

Klassieke superfrisse ceviche bereid met in leche de tigre* gemarineerde dorade, geroosterde zoete aardappel, krokante cancha-maïs uit de Andes, fijngesneden rode ui, koriander. (GF, LF) 15,00

CEVICHE DEL PESCADOR

De bediening legt u graag deze cevichesuggestie uit. Die is steeds afhankelijk van de vangst van de dag!

ELOTES

Geroosterde maïskolf bedekt met een dressing van zure room, ancho chili en koriander. Afgewerkt met Cotija* kaas en limoen. (GF) 9,00

HUESITO

Geroosterd beenmerg met een glaze van tamarinde* en guajillo chili, geserveerd met pulled pork, een frisse chimichurri* salade en gegrilde tortilla's. (GF, LF) 13,00

Take a slide: add a shot of Patrón Silver tequila (4,50) and shoot it down along the bone!

(V) IS VEGGIE (LF) STAAT VOOR ZUIVELVRIJ (GF) IS ABSOLUUT GLUTENVRIJ (VN) IS VEGAN
VERKLARENDE WOORDENLIJST ACHTERAAN DE MENUKAART.

FLAUTAS

Vier kleine tortillarolletjes gevuld met chorizo, Oaxaca kaas* en aardappelen. De flautas worden warm geserveerd met een dip van avocadocrème. 11,00

THE DIRTY OYSTER

Duo van Ierse Creuses met een granité van rabarber, Margarita-dressing en Tajín rim* kruiden. (GF, LF) 8,50

GEGRILDE ANTICUCHO KIPPENSPIESJES

Dit is de ultieme streetfood snack uit Peru. Op 'The Bastard' gegrilde maïskip gemarineerd in licht pikante salsa anticuchera geserveerd met Koreaanse mayo. (GF, LF) 10,00

TLAYUDAS

Het Mexicaanse antwoord op de pizza komt uit de zuidelijke Mexicaanse staat Oaxaca. De heerlijke blauwe flatbread tortilla's serveren we in drie varianten, elke keer met andere verrassende toppings. Ze zijn perfect om te delen met twee of drie personen maar dat moet natuurlijk niet!

TLAYUDA CARNITAS*

Knapperige blauwe flatbread maïstortilla, topping van crispy pork, avocado, Oaxaca kaas*, pico de gallo* tomatensalsa, salsa verde, crema en frijoles refritos*.

(delen met 2 tot 3 personen) (GF) 15,00

TLAYUDA PADRÓN

Knapperige blauwe flatbread maïstortilla, geserveerd met op de bastard gegrilde Pimientos de Padrón, gepekeld witte en zwarte bonen, tomaat, verse rode ui, frijoles refritos*, salsa verde, crema en Oaxaca kaas*.

(delen met 2 tot 3 personen) (GF, V) 15,00

TLAYUDA POLLO LOCO

Knapperige blauwe flatbread maïstortilla, op 'The Bastard' gegrilde maïskip, frijoles refritos*, gepekeld watermeloenradijs, pico de gallo* tomatensalsa, chipotle crema, salsa roja en Cotija* kaas.

(delen met 2 tot 3 personen) (GF) 15,00

(V) IS VEGGIE (LF) STAAT VOOR ZUIVELVRIJ (GF) IS ABSOLUUT GLUTENVRIJ (VN) IS VEGAN
VERKLARENDE WOORDENLIJST ACHTERAAN DE MENUKAART.

TACO'S & TOSTADA'S

Viva Mexico! Onze Chef Lander Hanskens Maldonado is een echte taco freak! Naast de klassiekers kun je ook altijd zijn eigenwijze visie op de lekkerste maaltijd uit Mexico vinden.

THE PULLED PORK TACO (2 stuks)

Gele maïstortilla's met 16 uur traag met appel- en beukenhout gerookte Black Smoke pulled pork, verse salsa van zwarte en witte bonen, maïs, ui, koriander, chipotle, zure room en een schijfje limoen. (GF) 10,00

TACO EL DIRTY PASTOR (2 stuks)

Onze overheerlijke versie van de befaamde 'Trompo Al Pastor'! Blauwe maïstortilla's, aan het spit geroosterd rundvlees, avocadocrème, salsa roja*, ui, koriander en limoen. (GF, LF) 11,00

TACO PORKBELLY (2 stuks)

Blauwe maïstortilla's met gegrild buikspek, granaatappellak, krulandijvie, limoen en salsa van granaatappel en geroosterde ananas. (GF, LF) 13,00

FISH TACO ENSENADA (2 stuks)

Een klassieker uit Ensenada, de bakermat van de vistaco. Gele maïstortilla's met krokante kabeljauw, venkel-pompelmoes salade, chipotle tartaarsaus, limoen. 11,00

THE VICTORY TACO (2 stuks)

Tortilla van gele maïs, tempeh* en Puy-linzen "chorizo style", cashew zure room, salsa verde, ui, koriander en limoen. (GF, LF, VN) 10,00

TOSTADA JALISCO

Krokante gele maïstostada met gegrilde Nobashi garnalen, salsa verde van Chinese bieslook, vissaus karamel, garnalenmayo. (GF) 13,00

(V) IS VEGGIE (LF) STAAT VOOR ZUIVELVRIJ (GF) IS ABSOLUUT GLUTENVRIJ (VN) IS VEGAN
VERKLARENDE WOORDENLIJST ACHTERAAN DE MENUKAART.

BIG TACO FEAST

Twee top taco feestjes op tafel. Vlees of veggie – Ideaal om te delen vanaf 4 personen. Je kunt zo perfect je eigen taco's samenstellen met je favoriete ingrediënten en salsa's.



BLACK SMOKE BEEF (8 taco's)

Gringo USA chuck beef, gerubt met Black Smoke Beef kruidenmix en nadien 12 uur low and slow gegaard op eik en beukenhout. Afgewerkt met een glaze van honing en chipotle. Geserveerd met gele en blauwe maïstortilla's, pico de gallo* tomatensalsa, avocadocrème, zure room, ijsbergsla, koriander, limoen en sumak* ui. (GF) 39,00

CAULIFLOWER POWER (8 taco's)

Een absolute specialiteit van onze Cantina!
Op 'The Bastard' geroosterde bloemkool, gemarineerd in achiote*, look, chili, paprika en komijn, topped met vegan basilicummayonnaise. Geserveerd met gele en blauwe maïstortillas, traag geroosterde ananas, pico de gallo* tomatensalsa, cashew crema, ijsbergsla, witte ajuin met koriander, guacamole. (GF, LF, VN) 32,00

HOMEMADE SALSAS

(supplement van 1,00/portie)

VERDE (NIET ZO PICANTE)

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

AJÍ (NIET ZO PICANTE)

Tomaat, koriander, groene chilipeper (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)

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

(V) IS VEGGIE (LF) STAAT VOOR ZUIVELVRIJ (GF) IS ABSOLUUT GLUTENVRIJ (VN) IS VEGAN
VERKLARENDE WOORDENLIJST ACHTERAAN DE MENUKAART.

BASTARD BBQ & GRILL

Op Argentijns houtskool geroosterd vlees van onze Big Bastard grill.
Kan per persoon besteld worden, maar is ook perfect om te delen.

BELGISCHE KALFSZESRIB (300gr)

Rosé gegrild kalfsvlees uit België. Lekker mals vlees met een laag vetgehalte en fijne smaak. 23,00

SECRETO IBERICO (250gr)

Topvlees van het Spaanse Iberico varken. Mals en sappig door het garen op lage temperatuur en daarna nog even krokant gegrild.
26,00

BEEF LOMO (800gr - zonder been)

Prachtig, kort gegrild, rood vlees uit de Belgische Ardennen.
Door de gezonde omgeving en de natuurlijke voeding van deze koe is het vlees vetarm en laag in cholesterol. We adviseren dit vlees standaard saignant gebakken (medium/medium rare).
(delen met 2 tot 4 personen) 60,00

Maak je keuze uit onderstaande sauzen en bijgerechten.

Sauzen naar keuze

Chimichurri (GF, LF) 2,00

Chipotle bearnaise (GF) 2,00

Ancho en limoenboter met Mayú* olie (GF) 2,00

Sides naar keuze

HUANCAÍNA

Licht pikante Peruaanse aardappelsalade met Huancainasaus, babygem, gekonfijte eidooier, Kalamata olijven. (GF) 3,00

GUACHO

Krokant gebakken geplette krielaardappeltjes. (GF, LF, VN) 2,50

CAMOTE

Gegrilde zoete aardappel, bonensalsa, avocadocrème, zure room.
(GF) 4,00

(V) IS VEGGIE (LF) STAAT VOOR ZUIVELVRIJ (GF) IS ABSOLUUT GLUTENVRIJ (VN) IS VEGAN
VERKLARENDE WOORDENLIJST ACHTERAAN DE MENUKAART.

HOOFDGERECHTEN

Deze gerechten kunnen natuurlijk ook gedeeld worden maar zijn eerder gericht op de mensen die liever hun hoofdgerecht niet delen ;-)

POBLANO

Poblano en ancho peper gevuld met tempeh en Puy-linzen “chorizo style”, bonensalade, geroosterde mosterdzaadjes, salsa criolla met munt. (GF, LF, VN) 13,00

BRANZINO

Gebakken zeebaars in adobo, crème van tuinbonen, gegrilde groene asperges, socarrat*, ponzu* beurre blanc. (GF) 28,00

BURRITO BIRRIA DE RES

Jalisco classic, gebraseerde beef in een homemade adobo, geserveerd met pico de gallo* tomatensalsa, geroosterde edamame bonen, gepekeld watermeloenradijs. 12,50

ENSALADA LOLA

Een heerlijke Latin-geïnspireerde salade met avocado, zwarte quinoa, geroosterde maïs, tuinbonen, zwarte bonen, verse kaas, tomaat, munt, en een Nikkei-dressing van ponzu* en limoen. (V) 10,00

Supersize je salade met:

- + gegrilde kip 5,00
- + pulled pork 5,00
- + krokante kabeljauw 6,00
- + tempeh* en Puy-linzen “chorizo style” 5,00

HOMEMADE SALSAS

(supplement van 1,00/portie)

VERDE (NIET ZO PICANTE)

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

AJÍ (NIET ZO PICANTE)

Tomaat, koriander, groene chilipeper (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)

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

(V) IS VEGGIE (LF) STAAT VOOR ZUIVELVRIJ (GF) IS ABSOLUUT GLUTENVRIJ (VN) IS VEGAN
VERKLARENDE WOORDENLIJST ACHTERAAN DE MENUKAART.

LIQUID DESSERTS

Geen plaats meer voor dessert, maar wil je toch een zoete afsluiter van je avond? Dan zijn onze after-dinner drinks een ideale optie!

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 Rabbit's slagroom

AFTER HOUR SOUR 8,00

Geen sweet tooth? Probeer dan eens onze After Hour Sour met
Barsol Pisco Primero Quebranta / Limoen / Pisano Cisplantino Tannat
rode wijn / Taylor's rode porto

DESSERTS

THE DIRTY RABBITS SOFT SERVE ICE CREAM

Bij The Dirty Rabbit zijn we suckers voor softijs. Laat je verrassen door onze maandelijks wisselende en héérlijk gepimpte suggestie. 5,00

CHURROS CON CHOCOLATE Y CHIPOTLE

El clásico, maar mét cojones*. (V) 8,00

CHAMPÚS*

Dit is een unieke dessert variant van onze chef Lander op het populaire Colombiaanse drankje Champús. Een perfecte frisse afsluiter van de maaltijd en gemaakt met het unieke Lulu Fruit uit Colombia.

Ananas, gekonfijte sinaasappel, espuma van maïs, salsa van Champús en geserveerd met een zacht-frisse sorbet van lulu* fruit. (GF, V) 8,00

CHOCOLATE TACO

Homemade chocoladetaco met zelf gedraaide fior de latte gelato, ganache van donkere Origin Ecuador chocolade, nougatine gepofte rijst, passion fruit curd en hibiscus koraal. (V) 9,00

(V) IS VEGGIE (LF) STAAT VOOR ZUIVELVRLJ (GF) IS ABSOLUUT GLUTENVRLJ (VN) IS VEGAN
VERKLARENDE WOORDENLIJST ACHTERAAN DE MENUKAART.

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

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

WOORDENLIJST

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

***Carnitas:** Typisch gerecht uit de staat Michoacán. Traag gegaard varkensvlees, dat na de garing nog krokant gebakken wordt.

***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.

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

***Salsa roja:** licht pikante salsa van San Marzano tomaten, knoflook, witte ui, maïsolie, pasilla chili, morita chili en oregano.

***Cotija kaas:** Mexicaanse kaas, vergelijkbaar met Feta.

***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.

***Tamarinde:** peulvruchtsoort.

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

***Ponzu:** saus op basis van Japanse rijstwijn.

***Cojones:** de Zuid-Amerikaanse manier om ‘ballen’ te zeggen. Vaak gebruikt als spreektaal voor ‘moed’ of ‘lef’.

***Tajín:** Mexicaanse kruiden mengeling bestaande uit chili, limoen en zout.

***Tempeh:** een koek van sojabonen afkomstig uit Indonesië.

***Achiote:** deze pasta is gebaseerd op het ‘Achiote’-zaad welke reeds werd gebruikt door de pre-colombiaanse beschavingen.

***Socarrat:** is het geroosterd of gekaramelliseerd laagje rijst op de bodem van de pan.

***Mayú:** olie van zwarte gefermenteerde look.

***Champús:** een fruitsap dat populair is in Peru, Ecuador en het zuidwesten van Colombia.

***Lulu:** De vrucht van Solanum quitoense, een plant uit de nachtschadefamilie.