

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!

HOME MADE GUACAMOLE 12,50

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

EL NACHO 9,00

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)

Extra jalapeño poppers + 3,00

GOLDEN CEVICHE 15,00

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)

ELOTES 9,00

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

Heeft u bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden?

Vraag uw kelner naar de allergenenkaart.

In geval van hoge glutenintolerantie, gelieve dit te melden aan ons personeel.

Vanaf 8 personen vragen we u vriendelijk de keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.

(V) is veggie (LF) staat voor zuivelvrij (GF) is absoluut glutenvrij (VN) is vegan
verklarende woordenlijst achteraan de menukaart.

FLAUTAS 11,00

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

GEGRILDE ANTICUCHO KIPPENSPIESJES 10,00

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)

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) 10,00

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)

TACO EL DIRTY PASTOR (2 stuks) 11,00

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)

TACO PORKBELLY (2 stuks) 13,00

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

FISH TACO ENSENADA (2 stuks) 11,00

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

EL CAULIFLOWER TACO (2 stuks) 10,00


Tortilla van gele maïs, Op 'The Bastard' geroosterde bloemkool, salsa van granaatappel en geroosterde ananas, salsa verde, cashew zure room en limoen.
(VN)

TEXAN BRISKET TOSTADA (2 stuks) 11,00

Twee krokante maïstortilla's belegd met Texas style chopped prime beef brisket drenched in adobo BBQ-saus, spicy salsa morita, lemon crema, salsa fresca en avocado.

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.

 **EL BIFE TACO FIESTA (8 taco's) 39,00**
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)

EL CAULIFLOWER TACO FIESTA (8 taco's) 32,00
Een absolute specialiteit van onze Cantina!
Op 'The Bastard' geroosterde bloemkool, gemarineerd in achiote*, look, chili, paprika en komijn, topped met vegan basilicummayonaisse. Geserveerd met gele en blauwe maïstortillas, traag geroosterde ananas, pico de gallo* tomatensalsa, cashew crema, ijsbergsla, witte ajuin met koriander, guacamole.
(GF, LF, VN)

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)

 **EL DIRTY DIABLO (ALLEEN VOOR 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) 23,00

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

SECRETO IBERICO (250gr) 26,00

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

BEEF LOMO (800gr - zonder been) 60,00

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)



MAAK JE KEUZE UIT ONDERSTAANDE SAUZEN EN BIJGERECHTEN.

Sauzen naar keuze

- **CHIMICHURRI 2,00**

(GF, LF)

- **CHIPOTLE BEARNAISE 2,00**

(GF)

- **ANCHO EN LIMOENBOTER MET MAYÚ* OLIE 2,00**

(GF)

Sides naar keuze

HUANCAÍNA 3,00

Licht pikante Peruaanse aardappelsalade met Huancainasaus, babygem, gekonfijte eidooier, Kalamata olijven.

(GF)

GUACHO 2,50

Krokant gebakken geplette krielaardappeltjes.

(GF, LF, VN)

(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 ;-)

BRANZINO 28,00

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

BURRITO BIRRIA DE RES 12,50

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

ENSALADA LOLA CHICKEN 15,00

Een heerlijke Latin-geïnspireerde salade met op "The Bastard" gegrilde maïskip, avocado, zwarte quinoa, geroosterde maïs, tuinbonen, zwarte bonen, verse kaas, tomaat, munt, en een Nikkei-dressing van ponzu* en limoen.

ENSALADA LOLA EL CAULIFLOWER 14,00

Een heerlijke Latin-geïnspireerde salade met op "The Bastard" geroosterde bloemkool, avocado, zwarte quinoa, geroosterde maïs, tuinbonen, zwarte bonen, verse kaas, tomaat, munt, en een Nikkei-dressing van ponzu* en limoen. (VN)

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)



EL DIRTY DIABLO (ALLEEN VOOR 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.

DESSERTS

THE DIRTY RABBITS SOFT SERVE ICE CREAM 5,00

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

CHURROS CON CHOCOLATE Y CHIPOTLE 8,00

El clásico, maar mét cojones*.

(V)

CHAMPÚS* 8,00

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)

AZTEC MOELLEUX 8,00

Een zalig signature-dessert van onze Chef Lander waar hij een moelleux van bittere chocolade combineert met kruidige chile de arbol en kaneel. Geserveerd met zelf gedraaide fior de latte gelato.

LIQUID DESSERT

Geen plaats meer voor dessert, maar wil je toch een zoete afsluiter van je avond? Dan is onze after-dinner drink 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

(V) is veggie (LF) staat voor zuivelvrij (GF) is absoluut glutenvrij (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.

***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.

***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 ‘leef’.

***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.

(V) is veggie (LF) staat voor zuivelvrij (GF) is absoluut glutenvrij (VN) is vegan
verklarende woordenlijst achteraan de menukaart.