



LUNCHKAART

!THE DIRTY
CANTINA Y COCTELERÍA
RABBIT!

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!

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.

Extra jalapeño poppers + 3,00

(1 À 2 PERSONEN) (GF)

SALMON CEVICHE 16,00

Frisse ceviche bereid met in mango leche de tigre* gemarineerde zalm, mango, garnalencrackers met furikake*, avocado, fijngesneden rode ui, look en koriander.

(LF, GF)

CEVICHE TOMATO 11,00

Ceviche van wilde tomaten met een leche de tigre* van gember, aji amarillo* en yuzu, crispy maïs, homemade queso fresco.

(V, GF)

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.

CEMITA BURGERS & QUESADILLA

CHEESE & BRISKET QUESADILLA 14,00

Blauwe maïstorillas, gevuld met Texas style-chopped prime beef brisket gemarineerd in guava BBQ-saus, gesmolten mozzarella, cheddar, maroilles sorbais* en salsa verde.

(GF)

PULLED PORK CEMITA BURGER 14,00

Puebla Classic! Sesam brioche bun met Black Smoke pulled pork, traag gerookt op appel- en beukenhout, homemade chipotle BBQ-saus, Queso Oaxaca*, avocado, tomaat, witte ajuin, koriander en peterselie.

BAJA FISH CEMITA BURGER 14,00

Nog een Puebla Classic! Sesam brioche bun met verse tempura van kabeljauw, coleslaw met radijs, koriander en jalapeño dressing.

(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 ;-)

CUZCO STEAK TARTAAR 19,50

Handgesneden Holstein steak tartaar met een nikkei dressing van dashi*, limoen en chipotle. Geserveerd met cotija kaas*, jalapeño, kwarteleitje, gebakken krieltjes en een crumble van quinoa en ancho peper.

BBQ CHICKEN BURRITO 13,00

Funky Caribbean versie met gegrilde, sappige kippendijen in een guava BBQ-saus. Geserveerd met Oaxaca-kaas*, pico de gallo* tomatensalsa, geroosterde ananas, maïs, zwarte bonen en avocado.

HOLSTEIN BEEF PICANHA DO BRASIL 250 GR 21,50

Op 'The Bastard' gegrilde Holstein picanha.
Smaakvol vlees met een mooie vetlaag.

ZEEBAARS 'BRANZINO' 29,50

Op houtskool gegrilde zeebaars met frisse kruiden en citroen. Geserveerd met salsa verde van zuring en huacatay* en pommes fondantes, gegaard in jus nature.

ENSALADAS

ENSALADA LOLA EL CAULIFLOWER 15,00

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)

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

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)

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.

***Huancaina saus:** Peruaanse saus op basis van licht picante Ají Amarillo chili's en geëvaporeerde melk.

***Salsa Anticuchera:** marinade met oregano, rode chili, look en rode wijnazijn.

Adobo BBQ saus: BBQ saus met gerookte chipotle en tomaten.

***Furikake:** Japanse kruidenmengeling bestaande uit zout, zeewier, sesam en gedroogde vis.

***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.

***Aji Amarillo:** medium hete oranje chilipeper die vooral in Peru en Bolivia populair is.

***Dashi:** Japanse bouillon op basis van kombu zeewier en gedroogde tonijn

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

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

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

***Maroilles sorbais:** Noord Franse koemelkkaas.

***Huacatay:** Ook gekend als zwarte munt. Wordt veel gebruikt in de Peruaanse keuken