



MENUKAART

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 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.

JALAPEÑO POPPERS 8,00

Hillbilly klassieker. Krokante en hete jalapeño pepers gevuld met roomkaas. Geserveerd met een frisse aioli met dragon.

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 sumak* crema.

(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, avococrème, salsa roja*, ui, koriander en limoen.

(GF, LF)

BAJA FISH TACO (2 stuks) 13,00

California meets Mexico.

Gele maïstortillas met kabeljauwtempura, coleslaw met radijs, koriander en jalapeño dressing, 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 chipotle BBQ-saus, spicy salsa morita, lemon crema, salsa fresca en avocado.

(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) 39,00**
Gringo USA chuck beef, gerubbed met Black Smoke Beef kruidenmix, 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 basilicummayo. 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)

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 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. Deze hoofdgerechten kunnen per persoon besteld worden, maar is ook perfect om te delen.

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.

MAAK JE KEUZE UIT ONDERSTAANDE SAUZEN EN BIJGERECHTEN.

Sauzen naar keuze

- **CHIMICHURRI* 2,00**

(GF, LF)

- **CHIPOTLE BEARNAISE 2,00**

(GF)

- **GEBRANDE JALAPEÑO EN ANCHOVISBOTER 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)

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.

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.
- ***Huacatay:** Ook gekend als zwarte munt. Wordt veel gebruikt in de Peruaanse keuken
- ***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.
- ***Dashi:** Japanse bouillon op basis van kombu zeewier en gedroogde tonijn
- ***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.
- ***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 'lef'.
- ***Achiote:** deze pasta is gebaseerd op het 'Achiote'-zaad welke reeds werd gebruikt door de pre-colombiaanse beschavingen.

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