

Menu



Entradas

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

Sardinas de mi abuela • €16

Sardientjes in blik met twee stukjes brood
Canned sardines with two slices of bread

Pan Catalan • €6

Geroosterd brood met tomaatknoflooksalsa
Grilled bread with a garlic and tomato salsa

Pan con Alioli • €5

Broodje met alioli
Bread with alioli

Aceitunas • €6

Gemarineerde olijven
Marinated olives

Pimientos de Padron • €13

Kleine groene paprika's met een zachte roomkaas
ernaast
Small grilled paprikas with cream cheese

Jamón y queso

SPANISH HAM AND CHEESE

Duo de quesos • €16

Duo van kaas - manchego & sansueno
Manchego and sansueno cheese

Jamón Ibérico • €19

Spaanse delicatessesham
Spanish Ibérico ham

Tabla de queso y jamón • €18

Selectie van Spaanse ham en kaas
Selection of Spanish Ham and Cheese

Chef's surprise menu €39 p.p.

6 TAPAS GANGENMENU VAN DE CHEF.
GEVARIËERD MENU MET EEN MIX VAN VIS, VLEES EN VEGATARISCH.
ALLEEN TE BESTELLEN VOOR DE GEHELE TAFEL.

THE MENU CAN ONLY BE ORDERED FOR THE ENTIRE TABLE.



WIFI: TIAROSA GUEST
PASSWORD: TAPASANDWINES (SMALL LETTERS)

Tapas de Carne

VLEES TAPAS | MEAT TAPAS

Tapas to Share! Elk tapasgerecht is voor 2 personen.

Tapas to Share! Each tapas dish is for 2 people

Dátiles rellenos • €15

Gevulde dadels met amandelen & katenspek
Dates filled with almonds wrapped in bacon

♥ Dúo de croquetas • €15

Handgemaakte krokieten van kip en Jamón Ibérico
Handmade croquets filled with chicken and Jamón Ibérico

Rib-eye a la plancha • €17

Rib-eye met rodewijn saus
Rib-eye with red wine sauce

Albondigas graciosas • €12

Gehaktballetjes in tomaatknoflooksalsa
Spanish meatballs with tomato sauce

♥ Costillas Tia Rosa • €15

Spareribs in Pedro Ximénez saus
Spareribs finished with Pedro Ximénez

Pollo chimichurri • €15

Kip van de chef in licht pittige saus
Chef's style chicken with mild spicy sauce

Rollitos de Jamon y queso • €16

Serranoham rolletjes gevuld met rocinante kaas & pestomayonaise
Spanish cheese wrapped in Serranoham with pesto mayonnaise

♥ Puntas de solomillo • €20

Ossenhaaspuntjes van de chef
Beef tenderloin, chef's style

Dos hamburgesitas • €14

Twee Spaanse mini hamburgers met kaas
Two grilled seasoned hamburgers with cheese

Tapas de Pescado

VIS TAPAS | FISH TAPAS

Gamba's pil pil granadinas • €18

Gamba's in olie gebakken
Prawns in oil

Croquetas de gambas • €14

Huisgemaakte garnalen krokieten
Homemade shrimp croquets

Calamares fritos • €13

Gebakken inktvisringen met alioli
Fried calamari with alioli

♥ Dorade excelente • €21

Torentje van dorade, avocado en krabsalade
Trio of dorade, avocado and crab salad

♥ **Coquilles** • €22

Coquilles met gamba's en pancetta
Scallops with prawns and pancetta

Tartar de Salmón • €18

Zalm tartaar
Salmon tartare

Tempura van de zee • €18

Krab loempia's en torpedo garnalen
Crab loempia's and torpedo shrimps

Tia Bonbon • €21

Gerookte zalm, paling en Hollandse garnalen
Smoked Salmon, eel and Dutch shrimps

♥ **Duo del Mar** • €18

Duo van mosselen en vongole
Mix of Mussels and clams

Tapas de Vegetarianas

VEGETARISCHE TAPAS | VEGATAERIN TAPAS

Tortilla de espárragos • €14

Tortilla van asperges met truffel mayonaise
Tortilla of asparagus with truffel mayonaise

🍃 **Aguacate con chutney de mango** • €14

Avocado met mango chutney
Avocado with mango chutney

♥ **Champinones gratinados** • €13

Gegratineerde champignons
Grated Mushrooms

♥ **Tarta de queso de cabra** • €15

Warm taartje van geitenkaas met appel en stroop
Warm goatcheese with apple and syrup

Pimientos rellenos • €13

Gevulde puntpaprika met roomkaas en noten
Filled paprika with creamcheese and nuts

Croquetas de queso • €13

Spaanse kaas krokketen met marmelade
Spanish cheese croquettes with marmelade

Quiche de verduras • €14

Groente quiche met truffel roomsaus
Vegetable quiche with truffel cream saus

♥ **Patatas Bravas** • €9

Gebakken aardappels met knoflook tomatensaus
Deep fried potatoes with a tomato and garlic sauce

El postre

NAGERECHTEN | DESSERTS

3 Bolitas de Helado • €12

3 bolletjes ijs keuze uit:

Vanielle | hazelnoot | lemon cheesecake
| amarena

Tiramisú • €14

Traditionele tiramisu van de chef
Tiramisu from the chef

Churros • €12

Churros gevuld met chocoladesaus
Churros filled with chocolate sauce

Soufflé de chocolate • €13

Chocolade soufflé met lemon cheesecake ijs
Chocolate soufflé with lemon cheesecake ice cream

Pastel de nata • €12

Pastel de nata met amarena ijs
Cream pastries with amarena ice

♥ **Postre grande Tia Rosa • €15 p.p.**
Grand dessert (vanaf 2 personen)
Grand dessert (from 2 people)



DESSERT DRINKS

Scroppino • €9

Espresso martini • €14

Spanish | Italian | Baileys | Irish | French coffee • €9

Baileys tiramisu martini • €14

Dessertwijn | Torres Moscato • €8

FOLLOW US ON SOCIAL



@TAPASTIAROSA

REGULIERSGRACHT 11
AMSTERDAM