



Agudiza los cinco sentidos porque aquí comienza un fascinante y placentero viaje por la gastronomía y la cultura española..

Wees u bewust van uw vijf zintuigen. Wij nemen u mee in een totaalbeleving van Spaanse gastronomie en cultuur.

-Ferran Adrià-

“La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura”

“Met koken kunnen je veel uitdrukken, zoals harmonie, creativiteit, gelukkig zijn, schoonheid, poëzie, magie, humor en cultuur.

-Ferran Adrià-

Like /follow us on FB & IG!

@latapadenhaag

-TABLAS Y SURTIDOS IBÉRICOS-

TABLA DE QUESOS 17.50.-
KAASPLANKJE
CHEESE PLATTER

SURTIDO DE IBÉRICOS DE GUIJUELO 18.00.-
SELECTIE VAN SPAANSE VLEESWAREN
IBERIAN SPANISH MEAT PLATTER

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA [100G] 19.50.-
GESNEDEN IBERICO HAM
SLICED IBERIAN HAM

TABLA MIXTA DE IBÉRICOS Y QUESO 17,50.-
SELECTIE VAN SPAANSE VLEESWAREN EN KAZEN
IBERIAN SPANISH MEAT AND CHEESE PLATTER

TABLA "LA TAPA" 18,50.-
DOS PINCHOS, DOS TAPAS (CHORIZO Y TORTILLA), JAMÓN Y QUESO
MIX VAN TWEE PINCHOS, TWEE TAPAS (CHORIZO & TORTILLA), IBERICO HAM &
MANCHEGO KAAS
TWO PINCHOS, TWO TAPAS (CHORIZO AND POTATO OMELET), HAM AND CHEESE

TABLA DE PINCHOS 18,50,-
SEIS PINCHOS A ESCOGER DE LA BARRA
ZES PINCHOS VAN DE BAR
SIX PINCHOS FROM THE BAR

Y TODOS LOS DOMINGOS..... PAELLA!!!

elke zondag.....paella! Lekker!!!

EVERY SUNDAY... PAELLA!!!

-TAPAS TRADICIONALES-

PANTUMACA Y ALIOLI. 4.50.-
BROOD MET TOMATENSAUS EN ALIOLI
BREAD WITH TOMATO SAUCE AND ALIOLI

CROQUETA DE IBÉRICO [UD] 2.00.-
HUISGEMAAKT KROKETJE VAN IBÉRICO HAM (PER STUK)
HOMEMADE IBERIAN HAM CROQUET (ONE)

CROQUETA DE ESPINACAS [UD] 1.80.-
HUISGEMAAKT KROKETJE VAN SPINAZIE (PER STUK)
HOMEMADE SPINACH CROQUET (ONE)

PATATAS BRAVAS & ALIOLI 6.50.-
GEBAKKEN AARDAPPELEN MET ALIOLI EN 'BRAVA' SAUS (PITTIG)
BAKED POTATOES WITH ALIOLI AND 'BRAVA' SAUCE (SPICY)

GAMBAS AL AJILLO 9,50.-
GAMBA'S IN KNOFLOOK EN OLIJFOLIE
PRAWNS IN GARLIC AND OLIVE OIL

GAMBÓN SILVESTRE A LA PLANCHA [4]. 9.00.-
GEBAKKEN TIJGERGARNALEN
BAKED TIGER PRAWNS

CHORIZO AL INFIERNO "LA TAPA" 7.50.-
GEFLAMBEERDE CHORIZOWORSTJES
SIZZLING CHORIZO SAUSAGES

PIMIENTOS DEL PADRÓN (UNOS PICAN Y OTROS NO) 8.00.-
GEBAKKEN KLEINE GROENE PAPRIKAATJES (SOMMIGEN ZIJN PIKANT!)
LITTLE BAKED GREEN CAPSICUMS (SOME ARE SPICY!)

BUÑUELOS DE BACALAO 8,00.-
KABELJAUW BEIGNETS
BATTERED AND FRIED PIECES OF COD

CHAMPIÑONES AL AJILLO 7,00.-
KNOFLOOK CHAMPIGNONS
GARLIC MUSHROOMS

POLLO AL HORNO 8,50.-
GEBAKKEN KIP
OVEN-BAKED CHICKEN

-PLATOS DE AUTOR-

PULPO A LA PLANCHA
CON CRUJIENTE DE PANCETA IBÉRICA Y ESPUMA DE PATATA 17.50.-
GEGRILDE OCTOPUS MET KROKANTE PANCETA IBERICA
EN AARDAPPEL SCHUIM
GRILLED OCTOPUS WITH CRISPY IBERIAN BACON AND POTATO FOAM

PARRILLADA DE LA HUERTA. 14.00.-
VERDURITAS DE TEMPORADA Y SALSA ROMESCO
GROENE GROENTEN MET ROMESCO SAUS
SEASON GREEN VEGETABLES AND ROMESCO SAUCE

SOLOMILLO DE TERNERA SOASADO CON SALSA DE IBÉRICO 22,50.-
ACOMPAÑADO DE CHALOTAS GLASEADAS
GEBAKKEN OSSENHAAS MET IBÉRICO SAUS EN GEGLACEERDE SJALOTJES
BAKED TENDERLOIN WITH IBERIAN SAUCE AND GLAZED SHALLOTS

PARRILLADA LA TAPA 39.00.-
PARRILLADAS DE TERNERA DE RUBIA DE GALICIA, CERDO IBERICO, CHORIZO
CRIOLLO Y PATATAS AL AJILLO
MIX VAN RUBIA DE GALICIA (KOE), IBERICO VARKENSVLEES, CHORIZO EN
KNOFLOOKAARDAPPELEN
BEEF, IBERIAN, PORK, CHORIZO AND GARLIC POTATOES

CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO COCINADA AL VINO TINTO SOBRE PATATA
ASADA Y CRUJIENTE DE BONIATO 22,00.-
LANGZAAM GEGAARD VAKENSVLEES, GESTOOFD IN RODE WIJN MET KROKANTE
WORTELCHIPS EN GEBAKKEN AARDAPPELEN
SLOW COOKED PORK, STEAMED IN RED WINE WITH CRISPY CARROT CHIPS AND BAKED
POTATOES

“Cocinar es como amar. hay que hacerlo sin miedo o mejor no intentarlo” -Harriel van Horne-

“Koken is net als liefde, je moet het proberen zonder angst anders lukt het nooit.” -Harriel van Horne-

-POSTRES-

TORRIJA ACTUALIZADA CON DULCE DE LECHE Y CREMA PASTELERA 7,50.-

WENTELTEEFJES MET CAMELSAUS EN ROOM
FRENCH TOAST WITH CARAMEL SAUCE AND CREAM

DECONSTRUCCIÓN DE TARTA DE QUESO MANCHEGO 7,00.-

CHEESECAKE VAN MANCHEGO KAAS
MANCHEGO CHEESECAKE

TARTA DE DOS CHOCOLATES CON EMULSIÓN DE ZANAHORIA 6,50.-

DUBBELE CHOCOLADETAART MET WORTELSAUS
TWO CHOCOLATES CAKE WITH CARROT SAUCE

DEGUSTACIÓN LA TAPA 15.00.-

PROEVERIJ VAN DESSERTS
SELECTION OF DESSERTS

-CAFÉS Y LICORES ESPECIALES-

CARAJILLO (CAFÉ CON COÑAC). 4,00.-

KOFFIE MET BRANDY
COFFEE WITH BRANDY

CAFÉ LA TAPA 5,50.-

(CAFÉ CON LECHE CONDENSADA, COÑAC, LICOR 43, CANELA Y PIEL DE LIMÓN)

KOFFIE MET GECONDENSEERDE MELK, LIKEUR 43, KANEEL EN CITROEN SCHIL
COFFEE WITH CONDENSED MILK, LIQUEUR 43 CINNAMON AND LEMON RIND

BELMONTE. 4,50.-

(CAFÉ CON LECHE CONDENSADA Y BRANDY)

KOFFIE MET GECONDENSEERDE MELK EN BRANDY
COFFEE WITH CONDENSED MILK AND BRANDY

ORUJO 5,00.-

SPAANSE DIGESTIEVEN
SPANISH DIGESTIVES

PATXARÁN 6,00.-

SPAANSE ANIJS EN SLEEDOORNBESSEN LIKEUR
SPANISH ANISE AND SLOE-FLAVOURED LIQUEUR

VINO DULCE 3,50.-

DESSERTWIJN
DESSERT WINE