

MENUKAART vanaf 16.00 uur

Heeft u een allergie? Meld het ons!
(tapas zijn ook los te bestellen - 6,00 per portie)

Nacho's horen niet bij het onbeperkt arrangement maar zijn wel los te bestellen

Nacho's: met tomatensalsa, crème fraîche, guacamole en kaas 6,00

Aperitivos - Om alvast te beginnen

- A **Aceitunas:** olijven gemarineerd in knoflook, olie en kruiden (4,50)
- B **Pan con aioli:** stokbroodje met aioli (4,75)
- C **Pan con tomate:** stokbroodje met tomaat en knoflook (5,50)
- D **Pan Cervantes:** stokbroodje met verschillende smeersels (6,00)
- E **Almendras:** gerookte, gezouten amandelen (4,00)
- F **Sopa del día:** wisselende soep (5,00)

Sangria y Cócteles

Tinto de Verano:

fris aperitief van rode wijn en citroenlimonade 4,75

Sangria:

de beroemde Sangria met wijn, drank en vruchten 5,50/10,00/19,00

Sangria Blanca:

variantie op de klassieker, met mousserende wijn 5,50/10,00/19,00

Mojito:

de bekende Cubaanse cocktail van rum, munt, suiker en limoen 8,00

Agua de Valencia:

sinaasappel, wodka, gin en cava 7,00

Licor 43 Sour:

licor 43, citroensap, suikerwater en eiwit 7,50

G&T de Sevilla:

Tanqueray de Sevilla, sinaasappel, tonic 8,00

Tapas

Queso y Carne

"Queso y Carne" wordt geserveerd met tostadas en augurkjes

- 1 **Charcutería:** manchego, queso azul, fuet, serrano, chorizo, chutney
- 2 **Jamón serrano:** gedroogde, gezouten ham uit Andalusië
- 3 **Chorizo:** chorizo, lichtpittige Spaanse worst
- 4 **Fuet:** Catalaanse kruidige droge worst
- 5 **Manchego:** spaanse schapenkaas
- 6 **Mahón:** traditionele koemelkkaas van het eiland Menorca
- 7 **Queso azul:** pittige blauwschimmelkaas
- 8 **Iberico Bellota etiq. Negra:** dé beroemde Pata Negra-ham van de achterbout met 30 maanden rijping, 100% bellota
- **alleen los te bestellen!** - 20,00 per portie van 70 gram

Tapas del Día

9 **Tapa del día:** elke keer een wisselende tapa, vraag de bediening

Pincho's

- 10 **Jamón con mango:** brood, gedroogde ham en mangochutney
- 11 **Tortilla:** brood met Spaanse tortilla omelet
- 12 **Feta y tomate:** brood, fetakaas en tomatentapenade
- 13 **Bacon y queso de cabra:** brood, geitenkaas en uiencompôte
- 14 **Boquerones:** brood, ansjovis en olijven
- 15 **Vitello tonnato:** brood, dungsnesden kalfsvlees, tonijnsalade

Pescado y Mariscos

- 16 **Mejillónes:** greenshell mosselen met knoflook-rodepeper olie
- 17 **Calamares:** krokant gefrituurde inktvisringen met citroen en aioli
- 18 **Gambas' al ajillo:** gamba's met paprika, ui en knoflookpeterselieboter
- 19 **Camarones fritos:** gefrituurde butterflygarnalen met chilisaus
- 20 **Boquerones:** gemarineerde ansjovis met look en groene olijf
- 21 **Envolver:** wrap gevuld met zalm, rucola en roomkaas
- 22 **Paella:** klassieke paella met kip, garnalen en schelpdieren

Carne

- 23 **Albóndigas:** rundergehaktballetjes met pikante salsa brava
- 24 **Pollo marinado:** zoet en pikant gemarineerde kipkluisjes
- 25 **Croquetas:** heerlijke chorizokroketjes
- 26 **Merquez:** heerlijk gekruide worstjes vankalkoen
- 27 **Pincho:** varkenshaasspiesjes met kruidenboter
- 28 **Dátiles:** gepaneerde dadels met chorizo, omwikkeld met spek
- 29 **Envolver:** wrap met serranoham, roomkaas en tomaat

Vegetariana

- 30 **Aros de cebolla:** gefrituurde uienringen met aioli
- 31 **Peppadew:** peppadew pepertjes gevuld met roomkaas
- 32 **Fondue de queso:** klassieke kaasfondue met brood en groenten
- 33 **Patatas bravas:** spaanse aardappeltjes met brava-saus en aioli
- 34 **Tortilla:** tortilla met aardappel, ui en kaas
- 35 **Setas:** champignons gevuld met geitenkaas en balsamicosiroop
- 36 **Caprese:** verse mozzarella, balsamico en tomaat
- 37 **Envolver verduras:** wrap met pittige hummus en komkommer
- 38 **Pimiento de padrón:** klassiek gefrituurde pepers met grof zeezout
- 39 **Verduras:** gegrilde Spaanse groenten
- 40 **Melone:** frisse watermeloen

Ensaladas

- 41 **Pasta:** salade van pasta met olijf, zontomaat, komkommer en feta
- 42 **Ensalada Cervantes:** frisse salade met wisselende ingrediënten
- 43 **Ensalada carne:** salade met rosbief, pittensmix, zontomaat en ei

Menu's

- onbeperkt tapas arrangement tot max 8 personen -
- vanaf 9 personen serveren wij het Familia Menu -
(tapas zijn ook los te bestellen - 6,00 per portie)

Onbeperkt Tapas Eten

Zondag t/m Woensdag 22,50 p.p.
Donderdag t/m Zaterdag 27,50 p.p.

denk om de volgende spelregels

- 2 uur onbeperkt tapas eten
- maximaal 8 personen, vanaf 9 personen serveren wij een menu
 - maximaal 3 tapas p.p. per ronde
 - maximaal 10 verschillende tapas per ronde
- voor niet opgegeten tapas wordt 2,50 in rekening gebracht
- de keuken sluit om 22.00 uur

Onbeperkt Tapas Eten is uit te breiden met:
onbeperkt bier, wijn, fris (2 uur - huisarrangement) 16,50 p.p.

Familia Cervantes

Zondag t/m Woensdag 19,75 p.p.
Donderdag t/m Zaterdag 24,75 p.p.

Als eerste:

brood met aioli, charcutería, soep van de dag, olijven

Dan:

uitgebreide selectie van o.a. pincho's, wrapjes en caprese

Vervolgens:

proeverij van warme en koude tapas met o.a. tortilla, albóndigas, gamba's en salade

Crema Catalana (meerprijs 4,00)
klassiek Catalaans dessert van room en vanille



Dranken

Cervezas

Van de Tap:

Brand Bier 3,00/5,00

Wisseltap 4,75

Op fles:

Radler 3,50 Wiekse Witte 0.0% 3,75

Corona 5,00 Heineken 0.0% 3,00

SpeciaalBieren

Wij serveren heerlijke Spaanse bieren maar natuurlijk ook bieren van één van de beste bierbrouwerijen van Groningen.

Brouwerij Martinus

In de binnenstad van Groningen op een steenworp afstand van de Via Vecchia brouwt Martinus speciaalbieren in een uniek industrieel pand aan de Kustersgang. De brouwerij is een familiebedrijf waar Albert-Jan samen met zijn vrouw Henriëtte en zoon Martijn met passie bieren ontwikkelen.

Wij wisselen regelmatig van Spaanse en Groninger biersoorten. Kijk bij ons op de krijtborden of vraag de bediening voor het assortiment van het moment.



A la Carte

de tapas zijn ook los te bestellen

Gewoon een paar tapas eten en geen zin in een onbeperkt arrangement?

Je kan de tapas ook los bestellen
Alle tapas zijn dan 6,- per portie
(aperitivos zijn anders geprijsd)

Postres

Crema Catalana: klassiek Catalaans dessert van room en vanille 5,50

Churros: gefrituurde churros met chocolade en poedersuiker 5,50

Helado: vanilleijs overgoten met chocoladesaus of karamelsaus 5,50

Pastel de Limone: cheesecake van citroen met krokante bodem 5,50

Coupe Malaga: rum-rozijnenijs met appelkaneelcompôte 5,50

Lekker om te drinken bij de nagerechten!

Moscatel de Oro: lekkere dessertwijn van de "gouden Moscatel druif" 5,50

PX Sherry: heerlijk zoet en rozijnachtig van smaak 5,00

Cafes y Digestivos Espanoles

Cafe Espanol: koffie met Licor 43 en slagroom 6,75

Cafe de Cervantes: koffie met Ron Miel en slagroom 6,75

Carajillo: koffie, scheutje brandy en bruine suiker 4,00

Cortado: sterke espresso met een beetje melkschuim 2,50

Licor 43: héérlijke likeur van 43 geheime ingrediënten 4,75

Ron Miel: honingrum van de Canarische eilanden 4,00

Ponche Caballero: zachte ronde likeur van sinaasappel 4,00

Crema Catalana: likeur van room en gebrande suiker 4,00

Carlos 1: populaire brandy, soepele rijke smaak 5,00

Osborne 103: uit de sherryregio, gerijpt op sherryvaten 5,00

Torres 10 Gran Reserva: 10 jaar op vat gerijpt! 5,00

Soberano: op eikenhout gerijpte brandy 5,00

Veterano: op PX-sherry-vaten gerijpte brandy 5,00



Like "Cervantes" op Facebook
www.facebook.com/cervantesgroningen

Voor meer informatie & reserveringen kijk op
www.viavecchia.nl

Gedempte Kattendiep 23 - 050 3111875

Tapas Kaart

vanaf 16.00 uur



bar bodega

CERVANTES