

SIENTJE

TAPAS & DRINKS

DRINKS

SPAANS BIER

ALHAMBRA RESERVA 33cl, speciaal bier 4,50

SPAANSE WIJNEN

HOYA DE CADENAS WIT, 4,75 / 22,75

blend chardonnay, macabeo, sauvignon.

HOYA DE CADENAS ROOD, 4,75 / 22,75

tempranillo&cabenet sauvignon.

CLOS MONT BLANC, 5,75 / 27,75

houtgelaagde chardonnay.

SOPLO, 5,25 / 25,00

100% garnacha.

SIENTJES SANGRIA! Traditioneel Spaans recept

SIENTJES SANGRIA Glas 4,25

SIENTJES SANGRIA Kan 18,50

SPAANS GEDESTILLEERD

VERMOUTH ROJO, aperitief 3,50

LICOR 43 4,25

CHUPITO 3,00

AGUA

VICHI CATALAN, 1 liter, bruiswater. 7,50

TAPAS

PAN ALIOLI 3,00

ACETUNAS MANZANILLA, (groene olijven met pit) 2,50

PATATAS BRAVAS, (aardappeltjes met salsa brava en alioli) 4,00

TORTILLA PATATA, (aardappel en ui tortilla) 4,00

PIMIENTOS DE PADRÓN, (gebakken paprikapepertjes) 4,00

CHAMPIGNOÑES 4,00

CROQUETAS o.a. Queso de Cabra, (geitenkaas & spinazie)

& Jamon Serrano (Serranoham) 6,00

EMPANADILLA'S met gekruid vlees & vegetarisch 6,00

GAMBA'S AJILLO, (gamba's in knoflookolie) 6,00

BOQUERONES, (koude ansjovis in zuur) 4,00

CALAMARES, (inktvis ringen) 6,00

CARACOLE, (slakken met kruidenboter) 6,00

ALBONDIGAS, (huisgemaakte gehaktballetjes)

met salsa brava 6,00

CHORIZO'S À LA PLANCHA 6,00

GAMBA'S À LA PLANCHA 6,00

LOMO (geroosterd broodje met Ibericolapje) 6,00

PINCHOS DE POLLO, (kipspiesjes) 5,00

BISTEC, (biefstukpuntjes of een hele biefstuk) 8,00/ 12,50

ENSALADE RUSA, (huisgemaakte tonijnsalade) 4,00

ESPECIAL DE LA CASA SIENTJE

SOLLLOMILO DE VACA RUBIA GALLEGA

(ossenhaas van de grill) Richtprijs 14,50 / 150gr

JAMON&QUESO

JAMON

JAMON SERRANO (80 gram) 7,50

JAMON IBERICO BELLOTA (40/ 80 gram) 7,50/ 15,00

JAMON COMBINADO, Serrano en Iberico 15,00

JAMON SERRANO EN MANCHEGO SEMI CURADO 9,50

TABLA DE IBERICOS (gecombineerde Spaanse worst) 9,50

Salchichon Iberico de Bellota

Chorizo Iberico de Bellota

Cabecero de lomo Iberico, (gedroogde procureur)

QUESO

MANCHEGO SEMI CURADO (9 mnd gerijpt) 7,50

WIST JE DAT?

Jamon is gedroogde ham van het varken.

Jamon Serrano komt van het witte varken, zij eten granen en mais.

Deze hammen rijpen gemiddeld 18 maanden.

Ook de Lomo komt van de achterpoot van dit varken.

Jamon Iberico: ham van het Iberico varken, een zwart varken, met zwarte

hoeven. Pata Negra is vertaald: Zwarte Poot.

Er zijn strikte regels voor het maken van Iberico ham.

De biggetjes krijgen gerst en mais, daarna lopen zij vrij.

Zij krijgen daarna 10 kilo eikels per dag te eten, wat zorgt voor

de nootachtige smaak van de ham.

De rijpingstijd van Iberico ham is minimaal 36 maanden.

Er zijn 3 soorten Jamon Iberico:

- Jamon Iberico de Cebo of Campo, tot 24 mnd gerijpt

(zit oa op table de Ibericos)

- Jamon Iberico de Recebo, 24/36 mnd gerijpt

- Jamon Iberico de Bellota, minimaal 36 mnd gerijpt, het paradepaardje

onder de hammen!

334
GINNEKENWEG
4835 NM BREDA
0628771776
info@sientjebreda.nl
www.sientjebreda.nl

RESERVEREN VOOR GROEPEN KAN,
CATERING KAN OOK! VRAAG NAAR
DE MOGELIJKHEDEN

TOTSIENTJE



NINE
CREATIVE
AGENCY 9|CA