

***Sugerencias - Suggesties***

***Arroz meloso de setas, (lacón) y queso Ideazabal ahumado***  
*Smeuïge rijst met champignons, (ham) en gerookte Ideazabal kaas*

**€17,00**

*ook vegetarisch te verkrijgen*



***Croquetas de boletus y trufa***

*Huisgemaakte kroketten van eekhoorntjesbrood en truffel*

**€15,00**

# Corazón De Melón

Spaanse tapas en specialiteitenrestaurant

## Tapas-Tapas

<b>Rabas de Calamar</b> Gefrituurde pijlinktvis	€ 12,00
 <b>Gambas al ajillo</b> Scampi's met look	€ 19,00
<b>Albóndigas con salsa de tomate</b> Gekruide gehaktballetjes in tomatensaus	€ 11,00
 <b>Croquetas caseras de jamón</b> Huisgemaakte kroketten van Serranoham	€ 13,00
<b>Pulpo a feira</b> Octopus op Galicische wijze	€ 19,00
<b>Pollo al ajillo</b> Kip met look	€ 11,00
<b>Patatas bravas o Patatas allioli</b> Gebakken aardappelblokjes met pikante saus of met looksaus	€ 8,50
 <b>Tortilla de patata</b> Spaans omelet	€ 8,50
 <b>Empanada Gallega de atún</b> Empanada met tonijn op Galicische wijze	€ 11,00
<b>Manscos-Zeevruchten</b>	
<b>Navajas</b> Scheermessen	€ 16,00
<b>Almejas a la marinera</b> Venusschelpen in witte wijnsaus met paprika en ui	€ 19,00
 <b>Zamburiñas a la plancha (6)</b> Mantelschelpen op de plaat gebakken (6)	€ 23,00
<b>Berberechos</b> Kokkels	€ 17,00

# Corazón De Melón

Spaanse tapas en specialiteitenrestaurant

## Embutidos y quesos-Vleeswaren en kaas

<b>Jamón Serrano</b> Topkwaliteit Serranoham	€ 13,00
<b>Chorizo picante</b> Pikante chorizo	€ 8,00
<b>Salchichón Nobleza</b> Nobleza salami	€ 8,00
<b>Tabla mixta: jamón, chorizo, salchichón y queso Manchego</b> Ham, chorizo, salami en Manchego kaas	€ 18,00
<b>Queso Manchego</b> Manchego kaas	€ 9,00
<b>Queso Cabrales, P.D.O. Asturias</b> Blauwe kaas uit Asturië	€ 12,00
<b>Queso de Cabra curado en vino tinto, P.D.O. Murcia</b> Gerookte geitenkaas uit Murcia	€ 10,00
<b>Tabla mixta de quesos</b> Een mix van verschillende Spaanse kazen	€ 14,00
<b>Mojama de atún de Barbate</b> Jamón van de zee (tonijn) met gesmoorde amandel	€ 16,00 80 gr.
<b>Queso San Simon ahumado, P.D.O. Galicia</b> Gerookte San Simon kaas uit Galicië	€ 10,00
<b>Queso Ideazabal ahumado, P.D.O. País Vasco</b> Gerookte Ideazabal kaas uit Baskenland	€ 11,00

## Ensaladas-Salades

<b>Ensalada mixta</b> Gemengde salade	€ 8,00
<b>Ensalada de tomate y alcachofas</b> Salade met tomaten en artisjokken	€ 12,00

## Sopas-Soep


<b>Sopa de pescado</b> Spaanse vissoep	€ 11,00
---	---------

## Platos Principales - Hoofdgerechten

### Carnes-Vlees

<b>Carrilleras de cerdo al vino tinto</b> Varkenswangen in rode wijnsaus	€ 28,00
<b>Conejo a la cazadora</b> Stoofpotje van konijn op Spaanse wijze	€ 25,00
<b>Chuletillas de cordero y verduras</b> Lamskoteletten met seizoensgroenten	€ 28,00
<b>Secreto Ibérico</b> Iberisch varkensvlees op Spaanse wijze	€ 31,00

### Pascados-Vis

<b>Chipirones a la plancha</b> Op de plaat gegrilde baby inktvis	€ 20,00
 <b>Zarzuela</b> Schotel van vis en schaaldieren	€ 30,00 pp/min2
<b>Rodaballo a la Gallega</b> Tarbot op Galicische wijze	€ 28,00
<b>Pulpo a la plancha</b> Gegrilde octopus	€ 26,00
<b>Gambas a la plancha</b> Op de plaat gegrilde gamba's	€ 25,00
 <b>Parrillada de pescado marisco</b> Verschillende soorten vis en zeevruchten van de grill	€ 39,00 pp/min2
 <b>Dorada guisada</b> Zeebrasem met patatjes, paprika en ui	€ 25,00
 <b>Paella mixta de pollo</b> Paella van kip met zeevruchten	€ 25,00 pp/min2

# **Corazón De Melón**

*Spaanse tapas en specialiteitenrestaurant*

## **Suplemento-Suplementen**



<b>Pan extra</b> <i>Brood extra</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>Fritas extra</b> <i>Frietjes extra</i>	<b>€ 3,50</b>
<b>Salada mixta extra</b> <i>Slaatje extra</i>	<b>€ 3,50</b>
<b>Mayonaisia o Alioli (extra)</b> <i>Mayonaise of Looksaus (extra)</i>	<b>€ 2,00</b>



# Corazón De Melón

Spaanse tapas en specialiteitenrestaurant

## Postres-Desserts

 <b>Tarta de Santiago</b> Amandeltaart met muntijs	€ 11,00
<b>Crema Catalana</b> Catalaanse room	€ 10,00
 <b>Leche frita</b> Gebakken Melk	€ 10,00
 <b>Tarta de la Abuela</b> Spaanse chocoladetaart	€ 9,00

## Helado-Ijs

<b>Carajillo cream con Soberano</b> Vanilleijs met Soberano	€ 13,00
<b>Choco passion</b> Chocoladepassie	€ 12,00
 <b>Corazon dulce con Moscatel</b> Sorbet van rode biet en framboos met Moscatel	€ 9,00
 <b>Despues de 8</b> Muntijs met chocolade en sinas	€ 12,00
<b>Helados para niños</b> Kinderijsje	€ 6,00
<b>Nata extra</b> Extra slagroom	€ 1,50

# Corazón De Melón

Spaanse tapas en specialiteitenrestaurant

## Cafés-Koffies

**Café solo** € 3,00  
*Kleine tas espressokoffie*

**Café cortado** € 3,00  
*Kleine tas espressokoffie met melk*

**Café Americano** € 3,50  
*Grote tas espressokoffie*

**Café con leche** € 4,00  
*Koffie met melk*

**Café manchado** € 4,50  
*Koffie verkeerd*

**Café bon bon** € 5,00  
*Koffie met gecondenseerde melk*

**Carajillo** € 7,50  
*Klein kopje straffe koffie met scheutje Cognac*

**Café Baraquito** € 8,00  
*Spaanse koffie, met Liquor 43*

## Té-Thee

**Infusión de té orgánico** € 3,00  
*Selectie biologische thee infusies*

**Té de menta** € 5,00  
*Muntthee met verse munt*

# **Corazón De Melón**

Spaanse tapas en specialiteitenrestaurant

## **Refrescos-Frisdranken**

<b>Coca-Cola</b> Coca-Cola	€ 3,50
<b>Coca-Cola zero</b> Coca-Cola zero	€ 3,50
<b>Lipton Tea</b> Lipton Tea	€ 3,50
<b>Kas Naranja</b> Kas Naranja	€ 3,50
<b>Kas Limon</b> Kas Limon	€ 3,50
<b>Schweppes Tonic Original</b> Schweppes Tonic Original	€ 4,00
<b>Zumo de naranja</b> Appelsiensap	€ 4,00
<b>Agua con gas 50cl</b> Bruiswater 50cl	€ 4,50
<b>Agua sin gas 50cl</b> Mineraalwater 50cl	€ 4,50
<b>Cervezas-Bieren</b>	
<b>Estrella Galicia 25cl</b> Estrella Galicia 25cl	€ 3,50
<b>San Miguel 25cl</b> San Miguel 25cl	€ 3,50
<b>Estrella Galicia 1906 Reserva Especial</b> 1906 Especial - biertje uit Galicië	€ 4,50



# Corazón De Melón

Spaanse tapas en specialiteitenrestaurant

## Aperitivos-Aperitieven

<b>Copa de Cava Jaume Serra brut</b> Cava Jaume Serra Brut per glas	€ 6,00
<b>Copa de vino</b> Wijn per glas	€ 4,50
<b>Sangría con fruta fresca</b> Sangria met vers fruit	€ 7,00
<b>Agua de Valencia</b> Agua de Valencia	€ 9,00
<b>Campari naranja</b> Campari orange	€ 7,00
<b>Porto blanco o tinto</b> Porto wit of rood	€ 5,00
<b>Fino Sherry (seco)</b> Fino Sherry (droog)	€ 5,00
<b>Vermouth blanco o tinto</b> Vermouth wit of rood	€ 7,00
<b>Cava Jaume Serre brut botella</b> Cava Jaume Serra Brut per fles	€ 30,00
<b>Jarra Sangria</b> Karaf Sangria	€ 26,00 1 liter
<b>Jarra Tinto de Verano</b> Karaf Tinto de Verano	€ 23,00 1 liter
<b>Jarra Agua de Valencia</b> Karaf Agua de Valencia	€ 35,00 1 liter
<b>Jarra 0,5l vino</b> Karaf wijn, halve liter wit of rood	€ 15,00

# **Corazón De Melón**

*Spaanse tapas en specialiteitenrestaurant*

## **Combinados-Cocktails**

<b>Rebujito</b> <i>Rebujito Sherry &amp; Limonade</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Gin Puerto de Indias + tonic</b> <i>Gin Puerto de Indias + tonic</i>	<b>€ 13,00</b>
<b>Gin Puerto de Indias Fresa + tonic</b> <i>Gin Puerto de Indias Fresa + tonic</i>	<b>€ 13,00</b>
<b>Gin Nordes + tonic</b> <i>Gin Nordes + tonic</i>	<b>€ 15,00</b>
<b>Tanqueray Flor de Sevilla + tonic</b> <i>Tanqueray Flor de Sevilla + tonic</i>	<b>€ 15,00</b>
<b>Cubata Rum &amp; Cola</b> <i>Cubata Rum &amp; Cola</i>	<b>€ 12,00</b>



# Corazón De Melón

Spaanse tapas en specialiteitenrestaurant

## Licores-Likeuren

**Licor 43** € 7,00  
Licor 43

**Ponche Caballero** € 7,00  
Ponche Caballero

**Moscatel** € 6,00  
Moscatel

**Orujo de hierbas** € 6,00  
Orujo de hierbas (kruidendrank)

**Orujo blanco** € 6,00  
Orujo natuur

**Sol y Sombra** € 6,00  
Sol y Sombra (anijsdrank met Cognac)

## Espirituosos-Sterke dranken

**Soberano** € 7,00  
Soberano

**Carlos I** € 11,00  
Carlos I

**Jack Daniels Whisky** € 9,00  
Jack Daniels Whisky

**Bacardi Carta Blanca** € 9,00  
Bacardi Carta Blanca

**Bacardi Carta Oro** € 9,00  
Bacardi Carta Oro

**Brugal Rum** € 9,00  
Brugal Rum

**Wodka Eristoff Blanco** € 9,00  
Wodka Eristoff Wit

**Havana Club** € 9,00  
Havana Club

**Licor café** € 7,00  
Koffielikeur

# Corazón De Melón

Spaanse tapas en specialiteitenrestaurant

## VINO TINTO – RODE WIJNEN

### ARNEGUI CRIANZA D.O. Rioja

€ 33,00

Intenso color rojo rubí con un toque violeta. Aromas afrutados cerezas, ciruelas, naranja con un toque de roble.

*Intense robijnrode kleur met een toets van violette, fruitige aroma's van kers, pruimen, sinaasappel en een vleugje eik.*

### ARNEGUI RESERVA D.O. Rioja

€ 37,00

Color rojo picota, en boca notas frutales, elegante, equilibrado y taninos bien integrados. 18 meses en barrica de roble americano y 18 meses más en botella.

*Kersenrode kleur, fruitige tonen in de mond, elegant, evenwichtig en goed geïntegreerde tannine. 18 maanden in Amerikaans-eiken vaten gevolgd door 18 maanden op fles.*

### CONDADO DE ORIZA CRIANZA D.O. Ribera del Duero

€ 35,00

Color rojo rubí con aromas intensos a tostados y especias y ligeros aromas a chocolate y canela. En boca vino sabroso y afrutado con tatinos maduros.

*Robijnrode kleur, intense aroma's van rook en kruiden en lichte aroma's van chocolade en kaneel. In Lekker en fruitig de mond met rijpe tannines.*

### CONDADO DE ORIZA RESERVA D.O. Ribera del Duero

€ 40,00

Color rojo rubí oscuro, reflejos anaranjados. Sabrosas notas balsámicas y especiadas, sabores a mora, caramelo y ahumado, un toque a pimienta. Taninos potent bien integrados.

*Donker robijnrode kleur, oranje accenten. Smakelijke basilicum en kruidige tonen, smaken van karamel, bramen en een vleugje peper. Krachtige tannines die goed tot hun recht komen.*

### MARQUÉS DE CARO D.O. Valencia (Tempranillo)

€ 27,00

Color rojo cereza intenso, en boca es una explosión de frutas rojas, flores y tono dulce. Es un vino con cuerpo, potente.

*Intense kersenrode kleur. In de mond een explosie van rood fruit, bloemen en een zoete toets. Een krachtige wijn.*

### MAIRES ADEMAN "CARABIZAL" ROBLE D.O. Toro

€ 40,00

Uva: Tinto de Toro (sinónimo de Tempranillo): En nariz saltan notas de frutos rojos y silvestres con torques dulces y especiados seguidos de notas torrefactas. Fresco en boca es el equilibrio perfecto entre madera y fruta, mostrando la intensidad de la Tinta de Toro Tiene un final muy largo.

*Tinto de Toro (synoniem Tempranillo) druif: In de neus tonen van rood en wild fruit met zoete en kruidige hints gevolgd door geroosterde tonen. Fris in de mond is het de perfecte balans tussen hout en fruit, met de intensiteit van de Tinta de Toro. De afdrank is erg lang.*

# Corazón De Melón

Spaanse tapas en specialiteitenrestaurant

## ADEGAS GALEGAS "SALTERIO" D.O. Mencia

€ 35,00

Uva: Mencia: Salen delicados aromas de cerezas rojas, moras, y un toque de violeta. Denso y de textura redondeada, Salterio presenta sabores concentrados de cereza dulce y salada, complementados por ligeras notas florales.

*Mencia druif: Delicate aroma's van rode kersen, bramen en een vleugje viooltjes komen naar boven. De dichte en ronde textuur van de "Salterio" presenteert geconcentreerde smaken van zoete en hartige kersen, aangevuld met lichte florale toetsen.*

## BODEGAS SAN ALEJANDRO, QUERENCIA "CORACHE" D.O. Calatayud

€ 32,00

Uva: Garnacha: Muy aromático con notas de cereza y notas herbáceas se acompañan de toques de especias y pimienta. En boca, el vino es intenso, fresco y afrutado, con tanino equilibrados.

*Garnacha druif: Zeer aromatisch met tonen van kersen en kruiden, vergezeld van hints van specerijen en peper. In de mond is de wijn intens, fris en fruitig, met evenwichtige tannine.*

## GARCIA DE OLANO CRIANZA D.O. Rioja

€ 35,00

Uva: Tempranillo: En nariz destacan las bayas maduras, seguidas de notas de regaliz y sutil roble. Intenso pero equilibrado en boca, los aromas de bayas frescas y roble se unen en armonía y persisten en el paladar.

*Tempranillo druif: Rijpe bessen zijn prominent aanwezig in de neus, gevolgd door tonen van zoethout en subtiele eik. Intens maar evenwichtig in de mond, de aroma's van verse bessen en eik komen in harmonie samen en blijven hangen in de mond.*

# Corazón De Melón

Spaanse tapas en specialiteitenrestaurant

## BLANCO-WITTE WIJNEN

**MARQUÉS DE CARO D.O. Valencia (Macateo – Moscatel) € 27,00**

Blanco joven, finos aromas a miel y jazmin. Color amarillo brillante, en boca sabor fresco.

*Een jonge wijn, fijne aroma's van honing en jasmijn. Een felgele kleur. Frisse aroma's in de mond.*

**ARNEGUI VIURA D.O. Rioja € 30,00**

Color amarillo dorado con aromas afrutados destacando sabor a plátano, vino fresco en boca.

*Goudgele kleur met fruitige aroma's en smaken die bananen benadrukken, frisse wijn in de mond.*

**RIBEIRO San Trocadero – D.O. Ribeiro (Treixadura) € 27,00**

100% uva Treixadura, fermentacion durante 15-20 dias, crianza sobre lias de 6 meses. Amarillo dorado con destellos verdosos, destacan aromas frutales de manzana y pera.

*100% Treixadura druif, 15-20 dagen gefermenteerd, 6 maanden gerijpt op droesem. Goudgeel met groenige schijn, fruitige aroma's van appel en peer.*

**J Fernando Rueda Vendimia Seleccionada – D.O. Rueda € 30,00**

Uva: Verdejo: En nariz es de aromas limpios e intensos de carácter floral y ligeros toques de fruta blanca y anisados. En boca es fresco y elegante. Con una acidez equilibrada y un final agradable que invita a seguir bebiendo.

*Verdejo druif: In de neus heeft hij zuivere, intense aroma's met een bloemig karakter en lichte toetsen van wit fruit en anijs. Fris en elegant in de mond. Met een evenwichtige zuurgraad en een aangename afdronk die uitnodigt om verder te drinken.*

**Adegas Galegas “D. Pedro Soutomaior” – D.O. Albariño € 36,00**

Uva: Albariño: En nariz una explosion de notas de manzana, pomelo y flores blancas. Acidez brillante que complementa los sabores de manzana, citricos, flores blancas y mineralidad.

*Albariño druif: Een explosie van appel, grapefruit en witte bloemen in de neus. Heldere zuren complementeren de smaken van appel, Citrus, witte bloemen en mineralen.*

# Corazón De Melón

Spaanse tapas en specialiteitenrestaurant

## ROSADO-ROSÉ WIJNEN

### ARNEGUI D.O. Rioja (Tempranillo – Garnacha)

€ 30,00

Potente color rosa con aromas de fresas y grosellas. Un vino refrescante y buena estructura

*Krachtige roze kleur met aroma's van aardbeien en bessen. Een verfrissende wijn en een goede structuur.*

### BOBAL DE SAN JUAN D.O. Utiel - Requena

€ 25,00

Precioso color frambuesa, destacan los aromas frutales de la fresa y frambuesa con ciertas notas exóticas.

*Mooi frambozen kleur. Opvallende fruitige aroma's van aardbei en framboos en exotische noten.*

### SISQUERA D.O. Terra Alta (100% Garnacha Tinta)

€ 27,00

Color rosa, aroma intenso con notas de frutas rojas y fondo floral, en boca tiene cuerpo y personalidad.

*Roze kleur. Intens aroma met tonen van roodfruit en bloemen. Heeft in de mond "body" en persoonlijkheid.*

