

Charcuterie

Sourdough bread	3
Extra Virgin Olive oil & Olives □	
Add fleur de sel butter	1.4
Add wild garlic butter	1.6
Aioli	1
Gluten free bread Extra Virgin Olive oil & Olives	4
Marinated olives Old school	3
Pata negra ^{70Gr.} Jamon Iberico from Salamanca ○	17
Iberico cold cuts Pata Negra, chorizo & salchichon ○	16
Marcona almonds △	4

Cheese ^{40Gr.} Min 3 cheeses

Manchego Sheep, raw milk, Spain ■○	3.5
Valdeón Cow, blue flora, non pasteurized, León, Spain ■○	4.5
Bonde de la Gatine Goat, raw, cream, Poitou, France ■○	5
Soumaintrain Fermier Cow, creamy, red flora, Bourgogne, France ■	4
Oude Weesperkaas Cow, biologic, Weesp, The Netherlands ■	4
Payoyo Mixed, raw, cured, Cádiz, Spain ■○	4.5

Premium fish cans served with bread

Baby scallops Shellfish sauce ●	9
Sardines Olive oil ●	6.5
Mussels Escabeche sauce ●	11

Small bites with your hands

Pimientos de padron Sea Salt ◆	7
Johnny Bravas Our classic with two sauces, Madrid style ◆	6.5
Mañana mañana ribs ^{2 pcs.} Slow cooked and deboned with teriyaki ■□	9
Tuna croquetas ^{4 pcs.} Langoustine bechamel ■□	10
Croquetas de jamon ^{4 pcs.} Paprika coulis ■□	6.5

Mediterranean heritage

Premium red prawns ^{5 pcs.} Done a-la-plancha with sea salt ●	15
Galician octopus With potatoes in confit, paprika powder, evoo ●◆	17
Spanish tortilla Potatoes, caramelized onions & free range eggs ■□	7
Botanical salad Fresh herbs, courgette, truffle and celery sorbet ■	11

A world tour

Tuna in the clouds Tuna tartare from the south of Spain ■○	15
Premium entrecote grilled ^{225Gr.} Japanese chimichurri	18.5
Tender stem broccoli Spicy miso, hazelnuts ▲■	8

Sweet

Tonka bean french toast Vanilla ice cream	8
Coconut mousse Lime, crumble & green tea ice cream ■□	8
Dark chocolate panacotta Dark chocolate, pear gel & sage ice cream ■□	8.5

Authentic paella brunch

Like any other family in Spain, Taberna Pikoteo wants to bring the spanish weekend rice tradition to you.

Every Saturday and Sunday from 12:00 to 16:00u our chefs cook traditional interpretations of our mediterranean star dish.

All of our paellas are made for 2 people. We only use Spanish bomba rice and all of the bouillons are homemade.

Paella de verdura Vegetable paella **12.5 pp**

Seasonal vegetables, homemade vegetable bouillon, traditional aioli

Paella de pollo de corral Red Label chicken paella **15 pp**

Red label chicken, string beans, eco chicken bouillon, rosemary aioli

Arroz a banda Fish paella **17.5 pp**

Calamari, gambas, shellfish bouillon saffron and smoked paprika aioli

□ gluten, ■ lactose, ■ soya, △ nuts, ▽ vegan, ● shellfish, ○ molluscs, ○ pregnant, ◆ nightshade

Charcuterie

Zuurdesem brood	3
Extra vergine olijfolie & olijven □	
Gezouten boter	1.4
Wilde knoflook boter	1.6
Aioli	1
Glutenvrij brood Extra vergine olijfolie & olijven	4
Gemarineerde olijven Old school	3
Pata negra ^{70Gr.} Jamon Iberico uit Salamanca ○	17
Iberico vleeswaren	16
Marcona amandelen △	4

Kaas ^{40Gr.} Min 3 cheeses

Manchego Sheep, raw milk, Spain □○	3.5
Valdeón Cow, blue flora, non pasteurized, León, Spain □○	4.5
Bonde de la Gatine Goat, raw, cream, Poitou, France □○	5
Soumaintrain Fermier Cow, creamy, red flora, Bourgogne, France □	4
Oude Weesperkaas Cow, biologic, Weesp, The Netherlands □	4
Payoyo Mixed, raw, cured, Cádiz, Spain □○	4.5

Premium fish cans geserveerd met brood

Baby coquilles Zeevruchten saus ●	9
Sardines Olijfolie ●	6.5
Mosselen Escabeche ●	11

Snacks eten met je handen

Pimientos de padron Zeezout ◆	7
Johnny Bravas Onze klassieker met 2 verschillende sauzen ◆	6.5
Mañana mañana ribs ^{2 pcs.} Langzaam gegaarde Iberico ribs met teriyaki □■	9
Tonijn croquetas ^{4 pcs.} Langoustine bechamel □□	10
Croquetas de jamon ^{4 pcs.} Paprika coulis □□	6.5

Mediterraans erfgoed

Premium rode garnalen ^{5 pcs.} Op de plancha met zeezout ●	15
Galiciaanse octopus Aardappelen, paprika poeder & olijfolie ●◆	17
Spaanse tortilla Agria aardappelen, ei en gekarameliseerde uien □□	7
Botanische salade Verse kruiden, courgette, selderij sorbet □	11

Wereldtournee

Tonijn in de wolken Tonijn tartaar uit Zuid-Spanje □○	15
Premium gegrilde entrecote ^{225Gr.} Japanse salmoriglio	18.5
Broccoli Pittige miso, hazelnoot △■	8

Zoet

Tonka boon wentelteeffe Vanilla ice cream	8
Cocos mousse Limoen, koekie crumble & groene thee ijs □□	8
Chocolade panacotta Donkere chocolade, salie ijs en olijfolie □□	8.5

Authentieke paella brunch

Net als elke andere Spaanse familie, willen we je bij Taberna Pikoteo laten genieten van deze mooie traditie.

Elke zaterdag en zondag van 12:00 tot 16:00 bereiden onze chefs de traditioneelste versies van deze Mediterraanse klassieker.

Al onze paella's zijn voor 2 personen. We gebruiken exclusief Spaanse bomba rijst en al onze bouillons zijn huisgemaakt.

Paella de verdura Groente paella	12.5 pp
Seizoensgroente, huisgemaakte groente bouillon, traditionele aioli	
Paella de pollo de corral Red Label kip paella	15 pp
Red label kip, snijbonen, eco-kip bouillon, rozemarijn aioli	
Arroz a banda Vis paella	17.5 pp
Calamares, gamba's, schaal-schelpdieren bouillon, saffraan en gerookte paprika aioli	

□ gluten, ■ lactose, ■ noten, △ nuts, ▽ vegan, ● schelpdier, ● schaaldier, ○ zwanger, ◆ nachtschade