

tapas



Restaurant & Garden Bar

tapas - desde la tierra

Ensalada Griega V GF **7.25€**

Queso feta, aceitunas, tomates cherry, pepino, cebolla roja y oregano

Ensalada Chucrut VG GF DF **7.25€**

Espinacas, tomates cherrys, pepino, cebolla roja y cilantro con una vinagreta de agave y mostaza

Olive GF **6.75€**

Espinacas cocinadas con nata, queso Parmesano, y pimienta negra

Pimientos de Padrón VG GF DF **7.50€**

Unos pican y otros no, con una toque de sal Maldon

Champiñones al Ajillo V GF **7.50€**

Champiñones salteados con estragón y nata

Curry de Brocoli y Garbanzos VG GF DF **8.50€**

Una deliciosa salsa de curry amarillo con tomates cherrys y cilantro

Tagine de Berenjena y Garbanzos VG GF DF **8.50€**

Berenjena, garbanzos en una salsa de ras el hanour, canela, cebolla, zanahoria, tomate y vino blanco, con cilantro

Queso Brie Frito V **8.25€**

Brie en panko con mermelada de cebolla roja casera

Patatas Bravas V GF **8.25€**

Patatas crujientes con una salsa casera de tomate picante y alioli

Patatas de Paprika VG GF DF **8.25€**

Patatas crujientes con una salsa casera de paprika

tapas - desde el mar

Boquerones GF DF **7.25€**

En vinagre sobre una cama de rúcula

Calamares a la Romana **8.95€**

Servido con una salsa de limon y hierba

Frutos del Mar GF **15.95€**

Gallo San Pedro, mejillones y gambas en una salsa cremosa de brandy

Gambas al Ajillo GF DF **12.95€**

Gambas salteadas con ajo, guindilla seca y pimentón dulce

Bacalao al Horno **11.95€**

Bacalao gratinado con alioli, partisano y aceite de albahaca

tapas - desde la granja

Popeye  **7,75€**

Espinacas cocinadas con carne picada, nata, queso Parmesano y pimienta negra

Choricitos  **7.95€**

Sabrosas salchichas, fritas

Pollo Peruana  **8.95€**

Tiras de pechuga de pollo salteadas en una suave pasta de chile amarillo con una mezcla de pimientos y cilantro

Pancetta Crujiente   **9,50€**

Pancetta horneada lentamente con una salsa de manzana casera y canela

Ternera a Fuego Lento   **9.95€**

Ternera seleccionada al corte guisada a fuego lento con una salsa especial de la casa de vino tinto y verduras, con perejil

tablas para compartir

Camembert al Horno  **17.50€**

Aderezado con ajo y romero y acompañado con rodajas de manzana, pan y una salsa de arándanos

Tabla de Jamones, Embutidos y/o Quesos **17.50€**

Servido con nuestra mermelada casero de cebolla roja, pan de ciabatta tostada

extras

Pan, Alioli y Aceite  **1.95€**

Pan Sin Gluten, Alioli y Aceite   **2.95€**

Pan, Alioli Vegano y Aceite   **2.50€**

Aceitunas    **2.50€**

Patatas Fritas    **4.50€**

postres de la casa

Helados  **4.95€**

Chocolate, vainilla o fresa

Sorbete **4.95€**

Sorbete de limon

Helado de Mango y Frambuesa    **4.95€**

Creмосa helado de frutas tropicales

Tarta de Chocolate y Naranja    **7.50€**

Con una salsa cremosa de dulce de azúcar y chocolate

Brownie de Tres Chocolates  **8.25€**

Con helado de vainilla

Cheesecake  **8.50€**

De frambuesa y chocolate blanco

Información Dietética

 Vegetariano  Vegano  Sin Gluten  Sin Lácteos

tapas



Restaurant & Garden Bar

tapas - from the earth...

Greek Salad **7.25€**
Tangy marinated feta cheese, black olives, cherry tomatoes, cucumber, red onion and oregano

Black Bean & Sauerkraut Salad **7.25€**
Shredded spinach, cherry tomatoes, cucumber, red onion & coriander, finished with an agave & mustard dressing

Olive **6.75€**
Tapas signature dish. Pan fried spinach with a unique blend of parmesan, cream & black pepper

Pimientos de Padrón **7.50€**
Some of them are hot, some of them are not. Little green peppers, deep fried, finished with Maldon sea salt

Garlic Mushrooms **7.50€**
Pan fried and finished with tarragon & cream

Broccoli & Chickpea Coconut Curry **8.50€**
In a creamy fragrant yellow curry sauce, served with cherry tomatoes and coriander

Aubergine & Chickpea Tagine **8.50€**
Aubergine, chickpeas in a ras el hanout, cinnamon, onion, carrot, tomato & white wine sauce, topped with coriander

Deep Fried Brie **8.25€**
Brie coated in panko breadcrumbs, served with our signature red onion marmalade

Patatas Bravas **8.25€**
Bite sized crispy potatoes served with our house rich & spicy tomato sauce, and alioli

Paprika Potatoes **8.25€**
Bite sized crispy potatoes topped with our sweet and creamy paprika sauce

tapas - from the sea...

Boquerones **7.25€**
Anchovies marinated in vinegar & oil, served with rocket


Calamari **8.95€**
Served with our delicate lemon & herb dip


Seafood Medley **15.95€**
A delicious selection of mussels, john dory & king prawns steamed in our brandy cream house sauce


Garlic Prawns **12.95€**
Succulent king prawns, pan fried with garlic, dried chilli & sweet paprika

Baked Cod **11.95€**
Tapas signature dish. Oven roasted and topped with alioli, melted parmesan and basil oil and finished with homemade potato crisps


tapas - from the land...



Popeye  **7,75€**
 Tapas signature dish. Pan fried minced beef & spinach with cream, parmesan & black pepper. Our most sought after recipe!



Choricitos  **7.95€**
 Small spicy Spanish sausages, pan fried

Peruvian Chicken  **8.95€**
 Tender strips of chicken breast stir fried in a mild yellow chilli paste with mixed peppers, finished with fresh coriander

boards to share...






Whole Baked Camembert  **17.50€**
 Infused with garlic & rosemary, served with sliced apple, toasted ciabatta & cranberry sauce

Belly of Pork   **9,50€**
 Slow roasted with crispy crackling, served with our Bramley apple & cinnamon sauce. A real customer favourite!

Slow Cooked Beef   **9.95€**
 Selected cuts of beef slow cooked in our house red wine & vegetable sauce, topped with parsley





Selection of Meat &/or Cheese Board **17.50€**
 Served with our signature red onion marmalade & toasted ciabatta






extras

Bread, Alioli & Oils  **1.95€**
Gluten Free Bread, Alioli & Oils   **2.95€**
Bread, Vegan Alioli & Oils   **2.50€**

Olives    **2.50€**
Chips    **4.50€**

house desserts

Ice creams  **4.95€**
 Chocolate, vanilla, strawberry
Sorbets **4.95€**
 Lemon sorbet
Mango & Raspberry Ice cream    **4.95€**
 Soya ice cream

Chocolate & Orange Torte    **7.50€**
 Rich & creamy torte, served with a velvety chocolate sauce
Triple Chocolate Brownie  **8.25€**
 Rich homemade brownie served with vanilla ice cream
Cheesecake  **8.50€**
 Our famous raspberry & white chocolate cheesecake

Dietary Information

 Vegetarian  Vegan  Gluten Free  Lactose Free

tapas



Restaurant & Garden Bar

tapas - da terra

Insalata Greca V GF 7.25€

Formaggio feta, olive, nere, pepino, pomodori cherry, cetriolo, cipolla rossa e origano

Insalata di Crauti con Fagioli Neri VG GF DF 7.25€

Spinaci, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa e coriandolo con vinaigrette di agave e senape

Oliva GF 6.75€

Terrina di spinaci cucinati in una salsa con panna, pepe e parmigiano

Pimientos de Padrón VG GF DF 7.50€

Piccoli peperoni verdi fritti, alcuni piccanti altri no, rifiniti con sale grosso

Funghi all' Aglio V GF 7.50€

Funghi saltati con dragoncello e panna

Curry di Broccoli e Cuci e Ceci VG GF DF 8.50€

In una fragrante salsa al curry giallo con pomodorini e coriandolo

Tagine Melanzane e Ceci VG GF DF 8.50€

Melanzane, ceci in salsa ras el hanour, cannella, cipolla, carota, pomodoro e vino bianco, al coriandolo

Formaggio Brie Impanato V 8.25€

Servito con marmellata di cipolle rosse

Patatas Bravas V GF 8.25€

Patate servite con la nostra ricca e piccante salsa al pomodoro e salsa alioli

Patate alla Paprika VG GF DF 8.25€

Cubetti di patate con salsa di paprika fatta in casa

tapas - dal mare

Acciughe GF DF 7.25€

Marinate in olio e aceto, servite con rucola

Anelli di Calamari Fritti 8.95€

Con un condimento di limone e erbe

Frutti di Mare GF 15.95€

Pesce san pietro, cozze e gamberi in salsa cremosa al brandy

Gamberi GF DF 12.95€

Gamberi in padella con aglio, peperoncino e paprika dolce

Baccalá al Forno 11.95€

Gratinato con salsa alioli e parmigiano fuso

tapas - dalla fattoria

Popeye 7,75€

Terrina di spinaci cucinati in una salsa con panna, pepe, parmigiano e carne di manzo tritata

Chorizitos 7.95€

Gustose salsicce, fritte

Pollo Peruviano 8.95€

Strisce di petto di pollo saltate in padella con un condimento mostro di peperoncino giallo, peperoni misti e coriandolo

piatti da condividere

Camembert al Forno 17.50€

Condito con aglio e rosmarino e servito con fette di mela, pane e salsa di mirtilli rossi

contorni

Pane, Alioli e Olio 1.95€

Pane Senza Glutine, Alioli e Olio 2.95€

Pane, Alioli Vegana e Olio 2.50€

dolci fatti in casa

Gelato 4.95€

Cioccolato, vaniglia o fragola

Sorbetto 4.95€

Sorbetto al limone

Gelato al Mango e Lampone 4.95€

Gelato alla soia

Pancetta di Maiale 9,50€

Cucinata arrosto e servita con una salsa fatta in casa di mele bramley e cannella

Manzo a Cottura Lento 9.95€

Tagliata di vitello selezionata stufata a fuoco lento con una speciale salsa della casa di vino rosso e verdure, con prezzemolo

Tagliere di Salumi e/o Formaggi 17.50€

Servito con salsa di cipolle rosse fatta in casa e pane

Olive 2.50€

Patate Fritte 4.50€

Torta al Cioccolato e Arancia 7.50€

Con una ricca salsa al cioccolato

Triplo Brownie al Cioccolato 8.25€

Con gelato alla vaniglia

Cheesecake 8.50€

Ai lamponi e cioccolato bianco

Informazioni Dietetiche

 Vegetariano  Vegano  Senza Glutine  Senza Latticini

tapas



Restaurant & Garden Bar

tapas - aus dem Land

Ensalada Griega **V GF** 7.25€

Feta-käse, schwarze oliven, cherrytomaten, gurke, rote zwiebeln & oregano

Ensalada Chucrut **VG GF DF** 7.25€

Mit zerkleinertem spinat, kirschtomaten, gurke, zwiebel und koriander mit Agaven und senfdressing

Oliva **GF** 6.75€

Gebratener Spinat mit einer einzigartigen Mischung aus Parmesan, Sahne und schwarzem Pfeffer

Pimientos de Padrón **VG GF DF** 7.50€

Einige von ihnen sind heiß, andere nicht. Kleine grüne Paprikaschoten, frittiert, fertig mit Maldon Meersalz

Funghi all' Aglio **V GF** 7.50€

Gebraten und mit estragon & sahnem vollendet

Curry de Brocoli y Garbanzos **VG GF DF** 8.50€

Brokkoli-kichererbsen-kokos-curry mit kirschtomaten und korianders

Aubergine und Kichererbsen-Tagine **VG GF DF** 8.50€

Aubergine, Kichererbsen in Ras-el-Hanou-Sauce, Zimt, Zwiebel, Karotte, Tomate und Weißwein, dazu Koriander

Queso Brie Frito **V** 8.25€

Brie mit Panko-Semmelbröseln überzogen, serviert mit unserer typischen Marmelade aus roten Zwiebeln

Patatas Bravas **V GF** 8.25€

Frittierte kartoffelstücke mit unserer hausgemachten würzigen tomatensoße und alioli

Patatas de Paprika **VG GF DF** 8.25€

Kartoffeln in Bissgröße mit unserer hausgemachten aprikasauce

tapas - vom Meer

Boquerones **GF DF** 7.25€

Sardellen, in essig & öl mariniert, serviert mit rucola

Calamares a la Romana 8.95€

Calamari mit zitronen-kräuter-dressing

Frutos del Mar **GF** 15.95€

Eine Sammlung von Muscheln, John Dory und Riesengarnelen, gedämpft in einer Brandy-Sahne-Schalentiersauce


Gambas al Ajillo **GF DF** 12.95€

Mit knoblauch abgerundet


Bacalao al Horno 11.95€



Im ofen gebratener kabeljau mit alioli, geschmolzenem parmesan



tapas - von der Farm

Popeye  **7,75€**
Rinderhack und spinat mit parmesan, sahnem & schwarzem pfeffer

Choricitos  **7.95€**
Kleine würzige spanische Würstchen, gebraten

Pollo Peruana  **8.95€**
Zarte Streifen Hähnchenbrust unter Rühren gebraten in einer milden gelben Chilipaste mit gemischtem Paprika und Koriander

Panceta Crujiente   **9,50€**
Langsam geröstet mit knuspriger kruste und hausgemachter bramley-äpfel-soße und Zimt

Slow Cooker Rindfleisch   **9.95€**
Ausgewählter Kalbsschnitt bei schwacher Hitze geschmort mit einer speziellen Haussauce aus Rotwein und Gemüse, mit Petersilie

tabellen zum teilen


Camembert al Horno  **17.50€**
Mit knoblauch und kräutern, serviert mit äpfelscheiben, brot und tomatenchutney


Tabla de Jamones y/o Quesos **17.50€**
Serviert mit hausgemachtem chutney, getoastetem ciabatta & oliven

beilagen

Brot, alioli und öl  **1.95€**

Glutenfreies brot, alioli und öl   **2.95€**

Brot, Alioli Vegan un öl   **2.50€**

Oliven    **2.50€**




Chips    **4.50€**

hausgemachte desserts

Helados y Sorbetes  **4.95€**
Schokoladen, Vanille oder Erdbeer

Sorbete  **4.95€**
Zitronensorbet

Helado de Mango y Frambuesa    **4.95€**
Cremiges Mango und Himbeereis

Tarta de Chocolate y Naranja    **7.25€**
Schokoladen orangen tort mit Schokoladensauce

Brownie de Tres Chocolates  **8.25€**
Dreifacher Schokoladen brownie mit vanillees

Cheesecake  **8.50€**
Weißer Schokoladen Himbeere Käsekuchen

Ernährungsinformationen

 Vegetarisch  Vegan  Glutinefrei  Milchfrei

tapas



Restaurant & Garden Bar

tapas - de la terre

Salada Grecque V GF 7.25€

Feta, olives noires, tomates cerise, concombres, oignons rouges et origan

Salade de Choucroute VG GF DF 7.25€

Épinards, tomates cerises, concombre, oignon rouge et coriandre avec une vinaigrette à la moutarde et agave

Oliva GF 6.75€

Épinards à la crème, parmesan et poivre noir

Pimientos de Padrón VG GF DF 7.50€

Petits poivrons verts, certains épicés d'autres non! Frits et assaisonnés au sel marin

Champignons à l'ail V GF 7.50€

Champignons sautés à l'estragon et crème

Curry Brocoli et Pois Chiches VG GF DF 8.50€

Dans une sauce au curry jaune à la noix de coco avec tomates cerises et coriandre

Tagine Aubergine et Pois Chiches VG GF DF 8.50€

Aubergine, pois chiches sauce ras el hanour, cannelle, oignon, carotte, tomate et vin blanc, avec coriandre

Fromage de Brie Frit V 8,25€

Brie au panko avec confiture d'oignons rouges maison

Patatas Bravas V GF 8,25€

Morceaux de pommes de terre frites, servies avec une sauce de tomate épicée et aioli fait maison

Pomme de Terre au Paprika VG GF DF 8,25€

Cubes de pommes de terre avec une sauce au paprika maison

tapas - de la mer

Anchois GF DF 7.25€

Anchois marinées à l'huile d'olive et au vinaigre, servis avec de la roquette

Anneaux de Calamars Frits 8.95€

Avec une vinaigrette au citron et aux herbes

Frutos del Mar GF 15.95€

Gallo san pedro, moules et crevettes dans une sauce crémeuse au brandy

Crevettes GF DF 12.95€

Crevettes noires tigre, poêlés au à l'ail


Morue au Four 11.95€

Morue rôtie au four garnie d'ailoli, parmesan avec des chips de pommes


tapas - de la ferme



Popeye  **7,75€**
Epinards à la viande hachée avec une crème au parmesan et au poivre noir


Choricitos  **7.95€**
Petites saucisses espagnoles épicées

Pollo Peruana  **8.95€**
Tendres lanières de poitrine de poulet sautées dans une pâte de piment jaune avec un mélange de poivrons et coriandre

partage de tableaux

Camembert au Four  **17.50€**
cuit à l'ail et aux herbes, servi avec des tranches de pommes, du pain et une confiture de cranberries

Poitrine de Porc   **9,50€**
Cuisson lente, servi avec une sauce aux pommes Bramley et cannelle fait maison

Boeuf a la Mijoteuse   **9.95€**
Coupe de veau sélectionnée mijotée à feu doux avec une sauce maison spéciale au vin rouge et légumes, avec du persil


Plateau de Charcuterie et/ou de Fromage **17.50€**
servi avec confiture d'oignons rouges maison, ciabatta et olives

extras

Pain, Aioli et Huiles  **1.95€**

Pain Sans Gluten, Aioli et Huiles   **2.95€**

Pain, Végétalien Aioli et Huiles   **2.50€**

Olives    **2.50€**

Frites    **4.50€**

desserts fait maison


Glaces  **4.95€**
Chocolat, vanille ou fraise

Sorbets  **4.95€**
Sorbet au citron

Glace à la mangue et framboise    **4.95€**
Glace au soja

Tarte au Chocolat et à l'orange    **7.50€**
Caves une sauce crémeuse au fudge et au chocolat

Brownie au Triple Chocolat  **8.25€**
Avec glace à la vanille

Cheesecake  **8.50€**
Aux framboises et chocolat blanc

Information Diététique

 Végétarien  Végétalien  Sans Gluten  Sans Produits Laitiers