



Casa Valencia a la Casa

Pauwelstraat 9, 6511 KW Nijmegen
Tel. 024-845 26 73
info@casa-valencia.nl

Lieve gast, leuk dat jullie ook thuis willen genieten van tapas van Casa Valencia!

Voorkom teleurstellingen, geef uw bestelling (mail of bel) minimaal 1 dag van tevoren aan ons door. Bij grote drukte kan het zijn dat we uw bestelling niet meer kunnen aannemen.

U krijgt uw bestelling koud mee en kunt deze thuis eenvoudig opwarmen aan de hand van een instructie formulier.

Casa Valencia

Tapas tradicionales y mucho más

TAPAS AFHAALKAART

Menu's

Wij hebben een aantal heerlijke menu's voor u samengesteld.

Tapas Selectie Andalusië (koud), € 10,00 p.p.

Vanaf 2 personen

Het beste wat Andalusië te bieden heeft! Heerlijk als borrelplank om te delen of als 1^{ste} gang van een menu!

Pan con alioli, Spaans brood met alioli
Aceitunas, Spaanse olijven
Queso Manchego, Spaanse schapenkaas
Ensaladilla Rusa, Koude aardappelsalade met tonijn
Boquerones en vinagre, In knoflookazijn gemarineerde ansjovisjes
Gambas Cocidas, Koude ongepelde garnalen
Jamón serrano, Spaanse gedroogde ham
Chorizo iberico, Worst van het Iberisch varken met paprikakruiden
Salchichon ibérico, Worst van het Iberisch varken
Lomo Serrano, Luchtgedroogde varkenshaasfilet

Tip: Heerlijk met een fles witte Verdejo (zie drankenkaart).

Tapas Selectie Valencia (warm), € 17,50 p.p.

Vanaf 2 personen

De lekkerste tapas de la Casa! Heerlijk als hoofdgerecht of als 2^{de} gang van het menu! U krijgt de tapas selectie Valencia koud mee. De tapas zijn eenvoudig op te warmen aan de hand van het instructieformulier. U kunt dan zelf bepalen wanneer je de 2^{de} gang op tafel zet!

Ensalada de tomate, Frisse tomatensalade met een basilicum dressing

Papas arrugadas con mojo picón, In de schil gekookte krieltjes met een pikante paprikasaus
Of

Patatas Bravas, Gefrituurde aardappels met cocktailsaus

Tortilla, Spaanse aardappelomelet
Albóndigas, Gehaktballetjes in een Spaanse tomatensaus
Pincho de gamba's, Gemarineerde gambaspiesjes
Pincho de pollo, Spiesjes van gemarineerde kippendij
Dátiles con jamon, Dadels omwikkeld met Jamon Serrano

Tip: Heerlijk met een fles rode Bodegas Juan Gil (zie drankenkaart).

Casa Valencia

Tapas tradicionales y mucho más

TAPAS

De onderstaande tapas kunt u los bestellen. U kunt zelf een selectie maken. Reken op ongeveer 4 a 5 tapas per persoon.

Tapas Vegetariano

- Pan con alioli**, Spaans brood met alioli € 4,00
- Aceitunas**, Spaanse olijven € 3,25
- Queso de cabra**, Spaanse geitenkaas € 4,75
- Queso de Manchego**, Spaanse schapenkaas € 4,75
- Queso de Oveja con trufa**, Spaanse schapenkaas met truffel € 6,75
- Tortilla**, Huisgemaakte Spaanse aardappelomelet € 4,75
- Ensalada de tomate**, Frisse tomatensalade € 5,00
- Patatas bravas**, Gefrituurde aardappel met cocktailsaus € 4,75
- Papas arrugadas con mojo picón**, In de schil gekookte krieltjes met een pikante paprikasaus € 5,00
- Champiñones al Jerez**, Champignons in de sherry gestoofd € 5,50
- Pimientos de Padrón**, Gefrituurde groene pepers met zeezout € 4,00

Tapas Pescado

- Boquerones en vinagre**, In knoflookazijn gemarineerde ansjovisjes € 4,25
- Ensaladilla rusa**, Koude aardappelsalade met tonijn € 4,50
- Gambas Cocidas**, Koude ongepelde garnalen met cocktailsaus € 4,50
- Pinchos de gambas**, Spiesjes van gepelde gamba's (2 st.) € 7,50
- Huevos rellenos**, Spaanse gevulde eieren € 4,00

Tapas Carne

- Jamón Serrano**, Spaanse gedroogde ham € 6,50
- Jamon Iberico Pata Negra**, Top kwaliteitsham van het Iberisch varken € 19,50
- Chorizo ibérico**, Worst van het Iberisch varken met paprikakruiden € 4,00
- Salchichon ibérico**, Worst van het Iberisch varken € 4,00
- Lomo serrano**, Luchtgedroogde varkenshaasfilet € 4,00
- Dátiles con jamon**, Dadels omwikkeld met Jamon Serrano € 4,50
- Esparragos con jamon**, Groene asperges omwikkeld met Jamon Serrano € 4,50
- Croquetas de chorizo**, Chorizokroketjes (3 st.) € 4,75
- Pinchos de pollo**, Spiesjes van gemarineerde kippendij (2 st.) € 6,00
- Albóndigas**, Gehaktballetjes in een Spaanse tomatensaus € 5,00
- Carrilada de Iberico**, Huisgemaakt stoofvlees van het Iberische varken € 8,50

Dessert

- Churros**, Churros met een saus van witte chocolade en Orochata uit Valencia € 5,00
- Tarte de Chocolate**, Spaanse chocoladetaart met een saus van bosvruchten € 6,00

Casa Valencia

Tapas tradicionales y mucho más

SANGRIA TO GO

13,50

1 Ltr. Rode Sangria, Rode sangria met vers fruit

16,50

1 Ltr. Witte Sangria, Witte sangria met vers fruit

AGUA DE VALENCIA TO GO

23,50

1 Ltr. Agua de Valencia, Vers sinaasappelsap met cava en gin (Het drankje van Valencia!)

VINOS TO GO

BLANCO

16,50

Flor Innata

Verdejo, Sauvignon Blanc

Wijngebied; Rueda

Witte bloemen, groen en tropisch fruit, fris, rond

VINO TINTO

21,50

Bodegas Juan Gil

Monastrell

Wijngebied Jumilla

Sterk, Blauwe bessen, Kersen, Warm, lange afdronk

Casa Valencia

Tapas tradicionales y mucho más

Casa Valencia a la Casa

Pauwelstraat 9, 6511 KW Nijmegen
Tel. 024-845 26 73

Instructieformulier

Voor u de lekkerste tapas van Casa Valencia! Onze gerechten kunt u zelf op ieder gewenst moment thuis opwarmen. De gerechten zijn allemaal al gegaard, opwarmen is het enige wat dient te gebeuren ☺.

Het is beter de tapas al een uur voordat u ze wilt gaan opwarmen reeds uit de koelkast te halen. Laat de producten op kamertemperatuur komen.

Heeft u een ongebakken broodje van ons: **Pan con alioli**, Spaans brood met alioli
Dan kunt u deze in een voorverwarmde oven opwarmen; 8 minuten op 180 graden (hete lucht).

De tapasgerechten met een kleiner volume zoals de:

- Pincho de gamba's**, Gemarineerde gambaspiesjes
- Pincho de pollo**, Spiesjes van gemarineerde kippendij
- Datiles con jamon**, Dadels omwikkeld met Jamon Serrano
- Esparragos con jamon**, Groene asperges omwikkeld met Jamon Serrano
- Champiñones al jerez**, Champignons gestoofd in sherry

Kunt u kort in de magnetron opwarmen; 90 -120 seconden op 800 watt. Verwarm de producten niet te lang om uitdrogen te voorkomen.

De tapasgerechten met een groter volume zoals de:

- Papas arrugadas con mojo picón**, In de schil gekookte krieltjes met een pikante paprikasaus
- Tortilla**, Spaanse aardappelomelet
- Albóndigas**, Gehaktballetjes in een Spaanse tomatensaus
- Carrilada de Iberico**, Stoofvlees van het Iberisch varken

Kunt u in de magnetron iets langer opwarmen; 2 tot 3 minuten op 800 watt. Verwarm de producten niet te lang om uitdrogen te voorkomen.

De onderstaande gerechten:

- Patatas Bravas**, Gefrituurde aardappels met cocktailsaus
- Croquetas de chorizo**, Chorizo Kroketjes
- Pimientos de Padrón**, gefrituurde groene paprika's

Kunt u het beste in de oven of airfryer opwarmen op 140 graden (hete lucht, geen vocht toevoegen).

Casa Valencia

Tapas tradicionales y mucho más