IBARI

DINNER

TO SHARE

Pan 3 p.p.
Pan de cristal met olijfolie

Calamares 11
Gefrituurde calamares, aioli, citroen

Gilda's 8
Olijven, piparras, ansjovis (3 st)

Pata negra chip tower 17
Iberico bellota, homemade paprika chips, gerookte piparras

Pimentos de Padrón 9
Groene pepers, aioli

Peppers and anchovy 13
Gegrilde pepers, gemarineerde ansjovis, pan de cristal

Pintxo trio / vega mogelijk 13
3 Pintxos, dagelijks wisselend

Wild shrimps 12
Wilde Argentijnse garnalen (3 st), brood, botersaus

Morcilla de Burgos 11
Tartaar van paprika, Baskische black pudding, kwartelei

Txuleton croquetas 6
Dry aged beef, piquillo mayo (3 st)

CHARCUTERIA

Cecina van Wagyu beef 17
Subtiel gerookt, aan de lucht gerijpt

Pata negra 100% bellota 16
Vers gesneden 'al minuto'

STARTERS

Beef tartare on bone marrow 18
Angus beef steak tartaar, BBQ bone marrow

Burrata salad 18
vega - 2
Burrata, pata negra bellota, tomaten,
pistache pesto, toast

BBQ tuna 18
BBQ geschroeide tonijn, ajo blanco, green apple,
kruidenolie, amandelen

Dry aged rib eye carpaccio 21
30+ Dagen dry aged ribeye uit Galicië met salsa
teriyaki, tomaten vinaigrette, piparras,
24 maanden oude Parmezaan, pistachenoten

Neither fish, nor meat? Allergies? Let us know!

IBARI PREMIUM MEAT SELECTION

Onze dry age kast gespot? IBARI werkt samen met de beste vleesleverancier uit Galicië. Wij baseren ons aanbod op het vetgehalte, marmering en dry age periode. De rassen variëren wekelijks. Al ons vlees wordt bereid op open vuur, medium-rare.

Iberico secreto 32
- ± 300 gram -

Ribeye boneless 46
- Dry aged, ± 300 gram -

Bone-in ribeye 110 per kg
± 1kg , 2/3 personen -

New york striploin bone-in 98 per kg
- ± 0,8 kg, 2 personen -

Alle steaks zijn verschillend van formaat en gewicht waardoor prijzen variëren.

SAUZEN

Chimmichuri | Ansjovis kruidensalsa 4

IBARI FISH & SEA SELECTION

Hele gegrilde dorade 34
- ± 500 gram -
Met piparras, knoflook en olijfolie

Hele gegrilde tarbot 39
- ± 600 gram -
Met citroen-botersaus

Zeebaars filet 32
- ± 240 gram -
Met beurre blanc

VEGA

Cauliflower steak 28
Bloemkool van de grill, romesco, amandelen

SIDES & EXTRA'S

Beef tallow fries 6
In ossenwit gefrituurde frites met homemade kruidenmayo

Patatas bravas 7
Aioli, salsa brava

Pimientos del piquillo 14
Langzaam gegaard in de oven

IBARI Basque tomato salad 8
Olijfolie, gerookt zout

BBQ veggies 8
Gegrilde seizoensgroenten

TXAKOLI FIRST
QUESTIONS LATER

The night's not over yet..
come have a drink at IBARI Bar!