



VOORGERECHTEN

- 91 **OESTERS** (Afhankelijk van beschikbaarheid) 22,50
91 À la nature 5,50 92 Gedresseerd 6,25
- 93 **FOIE GRAS MI-CUIT** 14,50
Met een zure sinaasappelmarmelade, Pedro Ximeinez-reductie en brood
- 01 **UIENSOEP** 10,50
Met huisgemaakte broodstengels met gruyère, kippenbouillon en Kamille Sherry aroma
- 04 **CARPACCIO** 23,50
Gedurende 40 dagen dry-aged carpaccio van haasbiefstuk, met arbequina olijfolie, kurkuma- en dragonmayonaise, citroensap, zeezoutvlokken, microkruiden en Idiazaibal kaas
- 05 **WILDE SCAMPI'S DIABOLIQUE** 22,50
Geserveerd met een romige en licht gekruide saus
- 06 **TARTAAR VAN RUNDSEFILET** 27,50
Tartaar van zachte rundsfilet, zorgvuldig geselecteerd door onze slagers van "Meat Boutique" en bereid bij u aan tafel
- 12 **TOAST MET EI EN BLOEDWORST** 19,50
Roerei met romige Wagyu-bloedworst, gemengde champignons en burrata, afgewerkt met cabernetsaus. Geserveerd op zuurdesemtoast
- 13 **ROMIGE GARNAALKROKET** 4,75 p. unit
Romige kroket van scampi een twist op de Belgische stijl met citroen
- 14 **TOAST MET FILET EN FOIE GRAS** 22,50
Rijke haasbiefstuk en foie gras geserveerd met gekarameliseerde ui op geroosterd rustiek brood, afgewerkt met een rijke truffelsaus
- 15 **SINT JACOBSVRUCHTEN MET BLOEMKOOL PARMENTIER** 25
Geroosterde coquilles op een zijdezachte bloemkoolparmentier met knapperige kappertjes en koffieschuim
- 16 **TONIJN TATAKI** 23,50
Vers aangebraden Tonijn geserveerd met gemarineerde geroosterde aardbeien, limoen wasabi mayonaise, en een hemels gember sorbet

VIS EN ZEEVRUCHTEN

- 03 **MOSSELEN-FRIET** 25,50 1 kg
Een variatie op het klassieke Franse gerecht. Mosselen gesauteerd in boter en gestoomd met citroen, fumet en sjalot. Geserveerd met frietjes, lookbrood en Hollandaise saus
- 30 **TONGFILET MET MEUNIERESAUS** 26,25
Tongfilet met kappertjesboter, verse peterselie en limoensap, vergezeld van aardappelpuree met truffelolie, bestrooid met poeder van paddenstoelen
- 31 **KROKANT GEFRITUURDE KABELJAUW "FISH & CHIPS"** 19,75
Sappige kabeljauwfilet gewenteld in een licht beslag van kikkererwten, geserveerd met tripel-gebakken frietjes en een duo van korianderolie & tartaarsaus. Begeleid met sappige doperwten, gearneerd met huisgemaakte zure room
- 33 **ZALM EN GROENTEN RATATOUILLE** 23,95
Krokante zalmfilet op het vel gebakken, vergezeld van een ratatouille van seizoensgroenten

VLEES & GRILL

- 21 **VOL-AU-VENT OP BASIS VAN MOSTERD** 22,50
Gebakken stukken kip in romige rijke paddenstoelensaus & graanmosterd veloute met sjalotten & bieslook, geserveerd in knapperig deegkoekje en salade
- 22 **GEGRILDE KIP MET LIMOEN EN TIJM** 21,50
Half gegaarde hoevekip met limoen en tijm dressing, gemarineerd in kurkuma, pilsen bier & honing sinaasappelen, geserveerd met tuinkruiden in een gietijzeren pan
- 23 **LAMSSCHENKEL** 35,50
Zacht gegaarde lamsschenkel met overvloedig sinaasappel, rozemarijn en honing cabernet, licht blauwe kaas vergezeld van verse salade
- 25 **TRAAG GEGAARDE IBERISCHE VARKENSWANGETJES** 26,50
Varkenswangetjes die gedurende 8 uur traag gegaard werden, geserveerd met reductie van rode wijn, knoflookroom, romige truffelpuree, geroosterde wilde paddenstoelen, en Cabernet saus
- 29 **BOEUF BOURGUIGNON** 28,50
Gedurende 8 uur gestoofd rundvlees in een Bourgondische wijnreductie en afgewerkt met romige parmentier aardappelen met bieslook
- 34 **ROSSINI HAMBURGER** 24
100% gekruide runderburger, belegd met gerookte Gruyerekaas, truffel, gekarameliseerde ui en onze verse Lagarto foie gras. Geserveerd met frietjes
- 52 **FILETSTEAK** 31
250g op houtskool gegrilde filetsteak, gekruid met zeezoutvlokken, en geserveerd met gemixte sla en frietjes

ONS SPECIAAL VLEESANBOD

GOYA

- 57 **SIRLOIN MET BEEN (VOOR 1 PERSOON) 500G** 49
Geserveerd met frietjes
- 58 **RIBEYE MET BEEN (VOOR 1 PERSOON) 650G** 69
Geserveerd met frietjes
- 59 **TXULETÓN RIBEYE MET BEEN (VOOR 2 PERSONEN) 9,5** per 100 g
Geserveerd met frietjes

BIJGERECHTEN

- 61 Gebakken frietjes 4,95
- 62 Bieslook en truffel puree 6,50
- 63 Gegratineerde aardappelen 6,95
- 67 Gegrilde asperges 6,95
- 68 Gegratineerde spinazie 8,50
- 71 Gemengde huissalade 5,95
- 73 Zoete aardappel frietjes 4,95
- 74 Gebakken groenten 5,50

SAUZEN

- 76 Chimichurri 2,50
- 83 Hollandaise 3
- 84 Béarnaise 3
- 85 Cabernet 2,50
- 86 Wilde paddenstoelen 2,50
- 87 Gemengde pepers 2,50

VEGETARISCH

- 41 **HEERLIJKE LAGARTO VEGAN BURGER** VG 18
Vegetarische burger zonder vlees, met vegan citrusmayonaise en babysla, gearneerd met agave-mosterdvinaigrette en geserveerd met zoete aardappelchips en chimichurrisaus
- 42 **ROMIGE GEROOSTERDE POMPOEN RISOTTO MET AANGEBRADEN TOFU** VG 20
Bomba-rijst met zacht geroosterde pompoen, cashewnoten room en krokante gemarineerde tofu met oregano en verse dragon, bestrooid met geroosterde pompoenpitten en sinaasappel segmenten
- 43 **KAASRAVIOLI** VG 18
Heerlijke kaas- en champignonravioli, geserveerd met gemengde verse champignons, geblancheerd in een rijke en romige groentebouillon, gearneerd met truffelschaafsel, poeder van zwarte olijven en een scheutje cashewroom

LAGARTO

BRASSERIE

