



**TRAVESURAS CULINARIAS
CON PASIÓN ESPAÑOLA.**

CULINARY MISCHIEF WITH SPANISH PASSION.



1972 !

WWW.LASMANAS.BE

i DESDE

TAPAS FRIAS

-  **Alioli** €4
Huisgemaakte allioli met verse look en peterselie
- Tapamix** €14
20m lang gerijpte Jamón Duroc ham, Chorizo Picante de Leon, Queso de Manchego 6m gerijpt
-  **Pata Negra - 5 jotas** €28
Iberico de Bellota. 100% ras.
De beste ham ter wereld, min. 36 maanden gerijpt
-   **Pan Tomaca** €6,50
Spaanse variant van een Italiaanse brusketta
- Tostas de Galicia** €13
Ongeëvenaarde toast met het meest verfijnde stuk tonijn, verrijkt met het traditionele en geheime recept van a churrusquina sardinillas, zoals doorgegeven van vader op zoon.

LAS MAÑAS EXPERIENCE MENU €60/PP VANAF 8 PERSONEN

Tapas bij Aperitief

Jamón Duroc, Queso Manchego, Chorizo Picante, Pan Tomaca

Tapas Calientes

Gambas a La Mama, Calamares a La Romana, Chipirones a La Plancha, Gambas a La Plancha, Albóndigas Tomajillo, Croquetas de Jamón Ibérico, Pimientos de Padrón

Plato Principal (1 hoofdgerecht per 4 personen)

Keuze uit: Picanha of Paella Royal
Stuk vlees van +-1000gr inclusief Patatas Bravas

Postres (1 dessert per 4 personen)

Onze extra sweet ananas & een extra large huisgemaakte Crema Catalana

Al onze gerechten zijn huisbereid, vers gemaakt en worden geserveerd met gebakken aardappelen of frietjes.

CARNES

“Wij werken uitsluitend met vlees uit
Canada, USA, Spanje, Nieuw-Zeeland en Australië”

-  **Picanha** (±350gr) €31
Staatstuk. Graangevoederd ± 210 Dagen. AAA Quality. Black Angus. ±350gr/1kg (±1000gr) €76
-  **Rib-Eye Grainfed** (±350gr) €38,50
Rayco's Favorite! Black Angus-vlees, rijk van smaak. ± 180 dagen Graangevoederd. (±500gr) €55
-  **Surf & Turf Legendario** €59,50
Het beste van twee werelden. Rib-Eye +350gr & 1 Jurassic Gamba +250gr.
-  **Machete - vanaf 2 personen** €55,50/pp
Tomahawk +1,2kg. Graangevoerd ± 210 dagen. AAA Quality. Black Angus
**In een 24k gouden jasje +€59,50
-  **Surf & Turf Exclusivo - vanaf 2 personen** €67,50/pp
Machete (Tomahawk) ±1,2kg & 2 Jurassic gamba's ±500gr
**Supplement *Rubia Gallega* 5€/PP
- Grill Iberica** €35
Verschillende stukken van het Iberisch varken.
- Dé Mañas Burger** €21,50
Een mix van onze beste stukken vlees, omgevormd tot de Mañas burger. AAA Quality. Black Angus.
**Bacon + Cheese +€1



-  **RARE**
125°F (52°C)
-  **MEDIUM RARE**
135°F (57°C)
-  **MEDIUM**
145°F (63°C)
-  **WELL DONE**
160°F (71°C)

Jam

TAPAS CALIENTES

- Albondigas Tomajillo** €14
Verse gehaktballetjes in een huisgemaakte pittige tomatenlooksaus
- Croquetas de Jamón Ibérico** €15
Huisgemaakte Iberico jamon kroketten
- Calamares a la Romana** €16
Gefrituurde inktvisreepjes met huisgemaakte tartaarsaus
-  **Gambas a la Mama - 6st** €19
Scampi op grootmoederswijze. Reeds 50 jaar een succes
- Iberico al Horno** €15
Gegrilde Pata Negra ham
-   **Patatas Bravas** €9
Gefrituurde aardappeltjes met huisgemaakte allioli en braba salsa (pittige tomaten-paprikasaus)
-  **Tortilla** €15
Spaanse omelet met verse hoeve eieren, aardappeltjes en ajuin

ESPECIALIDADES

- Surf & Turf Exclusivo** €67,50/pp
- vanaf 2 personen 5€/PP
Machete (Tomahawk) ±1,2kg & 2 Jurassic gamba's ±500gr
**Supplement *Rubia Gallega*
- Gambas a la Mama** €30
Scampi op grootmoederswijze. Reeds 50 jaar een succes - 10 stuks
- Plancha Real - vanaf 2 personen** €41,50
Een majestueuze vis- en zeevruchtenschotel
-  **Paella Royal - vanaf 2 personen** €27/pp
Paella met kip en zeevruchten - vanaf 2 personen

VEGETARISCH €50

- Tapas bij aperitief**
Queso Manchego, Pan tomaca, Tortilla
- Tapas Calientes**
Pimientos de Padrón, Verduras a la plancha
- Plato Principal (1 hoofdgerecht per 4 personen)**
Paella Vegetal

- Postres (1 dessert per 4 personen)**
Onze extra sweet ananas & een extra large huisgemaakte Crema Catalana



= Especialidades de la casa



= Halal



= Vegetarisch