



BY SIMONIS

**OSTRAS**

MEDIA DOCENA DE OSTRAS, SERVIDAS CON VINAGRETA DE VINO TINTO Y LIMÓN

- FINES DE NORMANDIE NO. 3** 19
Normandía
**BABY KYS NO. 5** 29
Bretaña
**SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4** 32
Marennes Oléron
**OYSTERS AND CAVIAR** 35
3 piezas 'Spéciale Gillardeau núm. 4', servido con 10 gramos de caviar Osietra
**BAKED OYSTERS** 21
Tres ostras 'Spéciale Gillardeau no. 4' con espinacas al wok y salsa holandesa

**SÁNDWICHES HASTA LAS 4:00 PM**

- CLUB CHICKEN** 17
Filete de pollo a la plancha, tocino crujiente, ensalada de tomate y huevo
**CLUB SALMON** 19
Ensalada de salmón escocés ahumado en casa, aguacate y salmón
**WRAP PRAWN** 17
Gambas, aguacate, bacon y salsa ligeramente picante
**TOAST TUNA SALAD** 16
Tostadas con ensalada de atún ligeramente picante
**KATSU CHICKEN SANDWICH** 17
Pollo crujiente con salsa de sésamo

**ENSALADAS**

- CAESAR SALAD** 16
Ensalada César clásica con tocino, huevo recién cocido y queso parmesano
**WITH FRIED PRAWNS** +8
CON LANGOSTINOS FRITOS
**WITH TUNA TATAKI** +8
CON TAKI DE ATÚN
**WITH SMOKED SALMON** +8
CON SALMÓN AHUMADO
**WITH CHICKEN** +4
CON POLLO
**SPICY TUNA SALAD** 23
Ensalada de atún ligeramente braseado, sandía, tomate y granada
**FETA SALAD (VEGAN)** 19
Ensalada de queso feta, aceitunas, tomate y cebolla morada

**SUSHI**

**ROLLOS DE FIRMA**

- DRAGON ROLL** 27
Rollito de adentro hacia afuera con gambas fritas y palta
**ULTIMATE KING CRAB** 26
Cangrejo real, aguacate y curry amarillo mayonesa
**TEMPURA GAMBA ROLL** 29
Rollo de adentro hacia afuera con pepino, gambas en tempura y salsa ligeramente picante
**CRISPY CHICKEN MAKI** 24
Rollo de adentro hacia afuera con yakitori crujiente pollo y mango

**NIGIRI**

- CRISPY NIGIRI** 24
5 nigiri fritos, 3 piezas de atún y 2 trozos de salmón con una salsa ligeramente picante
**SALMON NIGIRI** 24
5 piezas, gratinado con salsa teriyaki de trufa
**UNAGI FOIE GRAS** 24
5 piezas, quemadas con unagi, foie gras y salsa de soja dulce
**CRISPY LOBSTER NIGIRI** 21
3 piezas, nigiri frito con ensalada de aguacate y bogavante

**MAKI**

- CHEF'S SPECIAL SUSHI** **PRECIO DEL DÍA**
Todos los días servimos un rollo de sushi. elegido por el chef
**SALMON TORCH ROLL** 24
Rollo asado del revés con mayonesa de wasabi y salsa unagi
**TUNA VULCANO ROLL** 25
Atún con miso picante, teriyaki y aderezo de sésamo
**HOSOMAKI** 13
Elección de atún, salmón, aguacate. o pepino

**ENTRANTES CALIENTES**

- PRAWNS IN GARLIC OIL** 23
Gambas peladas al horno al estilo español
**MUSSELS GRATIN** 21
Mejillones gratinados con mantequilla de hierbas y queso añejo
**CALAMARI** 19
Calamares fritos con alioli
**CRISPY GAMBA'S** 23
Gambas en tempura con mayonesa de kimchi
**GYOZA** 19
Gyoza rellena de pollo, servido con aceite de chile crujiente
**ASIAN RIBS** 22
Costillas deshuesadas con ensalada fresca y crema de limoncillo
**SCALLOPS** 22
Tres trozos de vieiras frito con espárragos verdes y beurre blanc de azafrán y miso
**KING CRAB** 59
Cangrejo real al wok, servido tibio con una salsa ligeramente picante

**ENTRANTES EN FRÍO**

- BREAD WITH TAPENADE** 9.95
Tapenade de pescado y mantequilla salada
**PATA NEGRA** 21
100 gramos de jamón ibérico en lonchas finas
**TOSTADA EEL** 21
Pan tramezzini tostado con lechuga de anguila ahumada en casa y crema fresca
**TUNA TACO'S** 22
Atún finamente picado con aceite de trufa
**STELLENDAMS SHRIMP** 22
Cóctel clásico con salsa cóctel cremosa
**SALMON TARTARE** 22
Tartar de salmón crudo y ahumado con ensalada de huevo y trufa
**SEA BASS CEVICHE** 23
Lubina cruda en rodajas finas con lima, manzana y cilantro
**JAPANESE CATCH** 23
Sashimi de atún y salmón con soja con trufa y ajo
**CATCH COMBINATION** 25
Salmón escocés ahumado casero, Gambas Stellendam y filete o anguila del lago IJssel
**TOAST SMOKED SALMON** 19
Escocés ahumado en casa y cortado a mano salmón con cebolla, alcaparras y cebollino
**WAGYU CARPACCIO** 19
Lonchas finas de ternera Wagyu con trufa mayonesa y queso parmesano
**BEEF TATAKI** 19
Carne de res ligeramente chamuscada y en rodajas finas con salsa de ostras y ajo
**PEKING DUCK** 19
Crepes con pato crujiente, hoisin y pepino

**SOPA**

- BISQUE D'HOMARD** 24
Sopa cremosa de langosta servida con 1/2 langosta canadiense
**BOUILLABAISSSE** 19
Sopa de pescado ricamente rellena servida con rouille
**BELL PEPPER SOUP** 16
Sopa de pimiento morrón con pimiento asado y comino (vegano)

**NIÑOS**

- Los niños pueden elegir entre:
**Kibbeling** nuggets de pescado fritos
**Hamburger** hamburguesa
**Piece of white fish** trozo de pescado blanco servido con papas fritas y frijoles. 14
**Pasta con salsa de tomate.** 14

**PLATOS PRINCIPALES PESCADO**

- CATCH OF THE DAY** **PRECIO DEL DÍA**
Todos los días servimos una 'pesca del día'
**SMALL SOLES** 29
Tres soles fritos en mantequilla con papas fritas y ensalada de pepino
**SOLE** 38
Dos soles de 250 gramos cada uno fritos en mantequilla con papas fritas y ensalada de pepino
**GAMBA** 30
Gambas peladas con ricotta y espinacas raviolis y salsa de langosta
**SEA BASS FILET** 33
Filete de lubina frita con maíz, brotes de soja, cebolla de caja & kimchi mantequilla blanca
**SEA BREAM FILET** 29
Filete de dorada con puttanesca e hinojo
**COD TOURNEDOS** 29
Filete de bacalao lacado con choy sam, shiitake crujiente y salsa de soja y ajo
**CLASSIC LOBSTER** 45
Langosta hervida o a la plancha con espinacas, mantequilla clarificada y papas fritas
**SALMON** 29
Salmón servido con calabacín, espárragos, alcachofa, pimiento y salsa bullabesa
**TUNA** 35
Filete de atún a la plancha servido con berenjenas, salsa hoisin, anacardos y pesto de perejil
**WARM FRUITS DE MER** 59
Selección de mejillones, vongole, 1/2 bogavante, langostinos, cangrejo y gambas

**FRUITS DE MER**

- PLATEAU DE FRUITS DE MER** 55 p.p.
Selección especial de crustáceos y mariscos que incluye: 1/2 langosta canadiense, langostinos, varias especies de conchas, ostras y pinzas de cangrejo holandes.
**PLATEAU DE CRUSTACÉS** 55 p.p.
Selección especial de mariscos con 1/2 langosta

**OPCIONAL CON LOS PLATOS**

- KING CRAB LEGS 100 GR** 25
**1/2 LOBSTER (PER PIECE)** 25
**OSIETRA CAVIAR 10 GR** 30
**PRAWNS ON ICE** 19
Gambas cocidas sin pelar, servido con hielo, con una salsa cremosa de cóctel

**CAVIAR**

- OYSTERS AND CAVIAR** 35
3 piezas 'Spéciale Gillardeau núm. 4', servido con 10 gramos de caviar Osietra
**SALMON TARTARE & CAVIAR** 39
Tartar de salmón crudo y ahumado con ensalada de huevo y trufa servido con 10 gramos de Caviar Osietra
**CAVIAR CLASSIC** 89
30 gramos de caviar osietra servidos con salmón ahumado, huevo y blinis

**PLATOS PRINCIPALES CARNE**

- THE CATCH BURGERS (MRIJ)** 19
Dos hamburguesas pequeñas con tocino y mayonesa de trufa
**CHICKEN** 29
Muslo de pollo frito con salsa de champiñones y colmenillas
**TENDERLOIN** 38
Lomo de 200 gramos con compota de cebolla, pommes carré y salsa de PX
**RIBEYE** 38
Ribeye de 350 gramos servido con verduras asadas y salsa anticucho
**CÔTE DE BOEUF (1 KG)** 99
1 kg, servido con verduras asadas y salsa anticucho

**PLATOS VEGETARIANOS**

- SALAD FETA** 19
Ensalada de queso feta, aceitunas, tomate y cebolla morada
**VEGETABLE RAVIOLI** 19
Raviolis con ricotta de espinacas, crema de champiñones y trufa
**BELL PEPPER SOUP** 16
Sopa de pimentón con pimiento asado y comino

**GUARNICIONES**

- FRIES** 5
**SPINACH** 5
**MUSHROOMS** 6
**PASTA AGLIO OLIO** 6

**POSTRE**

- STRAWBERRIES ROMANOV** 15
Fresas holandesas servidas con helado de vainilla, nata, vodka & merengue
**DAME BLANCHE** 14
Servido al estilo Catchy con hielo de vainilla, crema y salsa tibia de chocolate
**PANNA COTTA** 14
Panna cotta servida con sorbete de yuzu & naranja
**LEMON CHEESECAKE** 14
Tarta de queso con limón y sorbete de frambuesa y estragón
**CRÈME BRÛLÉE** 14
Crème brûlée de vainilla preparada en una manera tradicional
**LAVA CAKE** 14
Pastel de lava servido con helado de Snickers
**CHEESE PLATE** 17
Cinco tipos de queso de la Queso de la casa Ed Boele, seleccionado por nuestro chef

**COPA DE VINO DE POSTRE**

- Boschendal, Vin D'or** 10
Riesling, Chenin Blanc | South Africa
**Sauternes-Semillon** 12
Sauvignon blanc, Muscadelle | France
**PX Nectar** 10
Pedro Ximénez | Spain
**Tawny Port 10yrs** 10
Touriga Nacional | Portugal

**BOTELLA DE VINO DE POSTRE**

- Moscato D'asti Approx. Del Baio** 49
Muscat | Italy 75cl
**Boschendal, Vin D'or** 49
Riesling, Chenin Blanc | South Africa 37.5cl
**Matusalem Oloroso 30 Yrs** 75
Pedro Ximenez, Palomino Fino | Spain 37.5cl
**Château Clos L'abeilley** 75
Sauternes | France 37.5cl
**Château D'yquem** 300
Sauternes | France 37.5cl