

FAMILIA TAPAS

Pequeños platos, grandes momentos



Welkom bij Familia Tapas

Bij ons stel je samen met je tafelgenoot jullie favoriete tapas samen. Kies ieder drie hapjes en wij serveren alles gezellig op één plank zodat jullie heerlijk kunnen delen. Liever in meerdere rondes? Dat kan natuurlijk ook! We serveren klassieke Spaanse tapas... en soms zijn we een beetje stout en komt er een tapa uit een ander land voorbij.

With us, you and your table companion put together your favorite tapas. Choose three tapas each and we will serve everything on one board so that you can share deliciously. Prefer to do several rounds? Of course you can! We serve classic Spanish tapas... And sometimes we are a bit naughty and a tapa from another country passes.

→ Zo werkt het ←

- 1 Kies ieder 3 tapas die je lekker vindt
- 2 Wij serveren alles op één plank om samen te delen
- 3 Liever nog meer? Bestel gerust een volgende ronde!





FAMILIA TAPAS



TAPAS DE PESCADO



Calamares fritos 9
Goudbruin en knapperig.
Fried squid.



Pan con Anchoas y Tomate 8
Gegrild brood, tomaat, ansjovis.
Bread with tomato & anchovies.



Pulpo a la Gallega 17
Zacht gegaard op aardappel.
Octopus on potatoes.



Croquetas de Gambas (2 st.) 11
Romig en vol zee-smaak.
Shrimp croquettes.



Coquille con mango 11
Zacht, fris en licht zoet.
Scallop with mango.



Caracoles in kruidenboter (6 st.) - 12
Rijk en hartig.
Snails in herb butter.



Ansjovis Fritos 8,7
Licht krokant en zilt.
Fried anchovies.



Gegratineerde Mosselen 10
Uit de oven met tomatensaus.
Gratinated mussels.



Pan con sardina marinada 9,7
Knoflookbrood met sardine.
Garlic bread with sardine.



Gambas al Ajillo 13
Garnalen in knoflookolie.
Prawns in garlic oil.



Dorade a la plancha con antiboise 17
Licht gegaard en kruidig.
Sea bream fillet.



Carpaccio van Coquille 13
Fris met citroenmayonaise.
Scallop carpaccio.



Dadels met gorgonzola & ansjovis 9
Zoete dadels, romige gorgonzola, afgewerkt met ansjovis
Dates with creamy gorgonzola, finished with anchovy



TAPAS VEGETARIANAS



Pan con Tomaat 7,7
Gegrild brood, sappige tomaat.
Garlic bread with tomato.



Tortilla Española - 8,7
Klassiek Spaans comfortfood.
Spanish omelette.



Olijven - 7
Onmisbaar om te delen.
Olives.



Gegrilde Groenten - 9,7
Puur en vol smaak.
Grilled vegetables.



Champiñones al ajillo - 9,7
In geurige knoflookolie.
Mushrooms in garlic oil.



Pecorino Truffel - 9,7
Zout en aards.
Pecorino with truffle.



Patatas Bravas - 8
Krokant met pittige saus.
Fried potatoes.



Ravioli truffel & boschampionns 17
Aards en romig. Ravioli with truffle.



Pimientos de Padrón 8,7
Mild... soms pittig.
Padrón peppers.



Croquetas de Queso (2 st.) 9,7
Krokant, romig vanbinnen.
Cheese croquettes.



Burrata con tomat 13
Zacht, romig en fris.
Burrata with tomato.



Coliflor frita - 9,7
Krokant gebakken bloemkool.
Fried cauliflower.



Brood met saffraan aioli - 7,7
Zacht brood, romige aioli.
Bread with saffron aioli.



Manchego - 9,7
Klassieke Spaanse kaas.
Manchego cheese.



Zoete Aardappel & feta crème 8,7
Zacht en licht zout.
Sweet potato with feta.





TAPAS DE CARNE



Croquetas de Chorizo (4 st.) 9

Krokant, romig en pittig.
Crispy chorizo croquettes.



Köfte Pincho's Rundvlees (2 st.) 10

Sappig rundvlees met specerijen.
Juicy beef skewers.



Ibérico Spare Ribs 17

Boterzacht en langzaam gegaard.
Slow cooked pork ribs.



Carrilladas – Ibérico wangetjes 12

Zacht gestoofd, diep van smaak.
Ibérico cheek stew.



Pollo Pincho's knoflook (3 st.) 12

Sappige kip, zachte knoflook.
Garlic chicken skewers.



Carpaccio Ossenhaas 13

Truffelmayonaise & Parmezaan.
Beef carpaccio.



Souvlaki met knoflook-muntsaus (3 st.) 12

Griekse kruiding, fris.
Souvlaki with garlic mint sauce.



Ibérico Pata Negra Ham 11

Flinterdun, nootachtig en intens.
Premium Ibérico ham.



Entrecote met Gorgonzola saus 20

Zacht mals vlees met romige saus.
Sirloin steak with gorgonzola.



Albóndigas 10

Klassiek Spaans, kruidige tomaat.
Spanish meatballs.



Lams Pincho's honing & tijm (2 st.) – 11

Mals, subtiel zoet.
Lamb skewers.



Ibérico Buikspek & ingelegde rode ui 12

Krokant met frisse tegenhanger.
Crispy pork belly.



Vitello Tonnato 13

Zacht kalfsvlees, romige tonijn.
Veal with tuna sauce.



Dátiles con Bacon (6 st.) 9

Zoet en zout perfect in balans.
Dates wrapped in bacon.



Cadeaukaart ontvangen?

Check de voorwaarden op
onze website ♥
www.familiaaamstricht.nl



Heeft u een allergie?

Meld het gerust aan
een van onze
medewerkers. ♥





WIJNEN PER FLES



ROOD

Rioja Gran Reserva – 38

Krachtige, complexe Rioja met aroma's van rijp rood fruit, vijgen, mokka en specerijen. Minimaal 30 maanden houtlagering geeft een zijdezachte, elegante structuur.

Rioja Reserva – Viña Baroja – 43

Minimaal 24 maanden gerijpt op Frans en Amerikaans eiken. Rijk en krachtig met rijp fruit, vanille, koffie en kruidige tonen.

Ripanco Red Private Selection (Portugal) – 38

Blend van Syrah, Aragonez en Alicante Bouschet uit Alentejo. Zacht en soepel met rijp donker fruit en elegante kruidigheid.

Fuentespina Crianza – 38

100% Tempranillo van oude wijnstokken. Expressief met bessen, bramen, vanille en lichte toast. Vol en gestructureerd.

Onix Vinivola del Priorat – 38

Intens en paars van kleur met kersen, pruimen, mineraliteit en kruidigheid. Rijpe tannines en een soepele afdronk.

Mencía A Telleira – 38

Fris en bloemig met rode en blauwe bessen en een hint van citrus. Elegant en levendig.

Castillo de Monjardín (Garnacha) – 30

Van meer dan 70 jaar oude wijnstokken. Zacht en complex met rijpe rode bessen, cacao en ronde tannines.



WIT

Rioja Blanco Fermentado en Barrica – 36

Bloemen, rijp fruit en hazelnoot. Fris, elegant en licht houtgelagerd.

Oda Blanc – 39

Rijp wit fruit, gedroogde abrikoos en kruidigheid. Zacht en elegant met lichte houttoets.

Txakoli (Baskenland) – 43

Groene appel, limoen en mineraliteit. Fris, strak en verkwikkend.

Blanco Fermentado Baigorri – 43

Viura en Malvasía van oude wijnstokken. Romig, complex en mineraal.

Ophalum Albariño – 38

Citrus, witte perzik en zilte mineraliteit. Fris en elegant.

Parcelas A Telleira – 38

Godello en Mencía uit Ribeira Sacra. Fris, mineraal en verfijnd.



WINES BY THE BOTTLE

RED WINES

Rioja Gran Reserva – 38

Powerful and complex Rioja with aromas of ripe red fruit, figs, mocha and spices. At least 30 months of oak ageing give a silky, elegant structure.

Rioja Reserva – Viña Baroja – 43

Aged for a minimum of 24 months in French and American oak. Rich and full-bodied with ripe fruit, vanilla, coffee and spicy notes.

Ripanco Red Private Selection (Portugal) – 38

Blend of Syrah, Aragonez and Alicante Bouschet from Alentejo. Smooth and supple with ripe dark fruit and elegant spice.

Fuentespina Crianza – 38

100% Tempranillo from old vines. Expressive aromas of berries, blackberries, vanilla and light toast. Full-bodied and well-structured.

Onix Vinivola del Priorat – 38

Deep purple wine with cherries and plums, mineral notes and gentle spice. Ripe tannins and a smooth, mouth-filling finish.

Mencia A Telleira – 38

Fresh and floral with red and blue berries and a hint of citrus. Elegant, lively and refined.

Castillo de Monjardín (Garnacha) – 30

Made from vines over 70 years old. Soft and complex with ripe red berries, cocoa and round tannins.

WHITE WINES

Rioja Blanco Fermentado en Barrica – 36

Floral aromas with ripe fruit and hazelnut. Fresh and elegant with subtle oak ageing.

Oda Blanc – 39

Ripe white fruit, dried apricot and gentle spice. Soft and elegant with a light oak touch.

Txakoli (Basque Country) – 43

Green apple, lime and minerality. Crisp, refreshing and vibrant.

Blanco Fermentado Baigorri – 43

Viura and Malvasia from old vines. Creamy and complex with a balance of fruit, oak and minerality.

Ophalum Albariño – 38

Citrus, white peach and saline minerality. Fresh, elegant and expressive.

Parcelas A Telleira – 38

Godello and Mencia from Ribeira Sacra. Fresh, mineral-driven and refined.



POSTRES



Crema Catalana – 9,7
Zijdezacht met karamellaag.
Spanish custard.



Dame Blanche – 8,7
Vanille-ijs met chocoladesaus.
Vanilla ice cream.



Pastel de Nata met vanille-ijs – 9,7
Krokant & romig warm-koud.
Custard tart with vanilla ice cream.



Tarta de Chocolate – 9,7
Rijk, warm en intens.
Chocolate cake.



Walnoot-karamel ijs – 8,7
Romig met geroosterde noten.
Walnut caramel ice cream.



Espresso Martini 13
Spanish Coffee (licor43) 11
Italian Coffee (Amaretto) 11
American Coffee (Baileys) 11
Irish coffee (Jameson) 11

KALAHARI KOFFIE & THEE

Koffie 3.6
Cappuccino 4.2
Latte Macchiato 5
Thee 3.5
Verse munt 3.7



FRISDRANKEN 200ML

Coca cola, Coca zero 3.7
Bitter lemon, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer 3.7
Fanta Zero of Sprite Zero 3.7
Fuze tea green, Fuze tea sparkling 3.7



WATER

MADE BLUE BRUIS OF PLAT 0.35CL 3.4
MADE BLUE BRUIS OF PLAT 0.70CL 6.8

Wij serveren geen gratis water, bedankt voor u begrip.
We do not serve free water, thank you for your understanding.



BIEREN

Brand Pils 25cl 4.7 (TAP)
HEINEKEN pils 4.3
Texels Skuumkoppe 7 (TAP)
Rose Bier 25cl 4.7 (TAP)
Brand Weizen of IPA 0.0% 4.2
La Chouffe Blond 6.8
Duvel 7.5
Amstel Radler 0.0% of 2.0% 4.5
Local Maastricht Wit Mergel 7.7
Westmalle Dubbel 6.2
LIEFMANS 5.9



SANGRIA

ROOD



GLAS	50cl	1L FLES
6.8	18.5	32.5

Monin Limonade 5.5

Lemon Tea
Strawberry
Hibiscus
Rhubarb
Raspberry



APERITIEF

APEROL SPRITZ 9
Tinto De Verano 7
Vermouth 7

LIMONCELLO SPRITZ 9
LICOR 43 SPRITZ 9
CRODINO 0.0% 7

CAVA GLAS 8

PORT COCKBURN'S FINE RUBY 7.5

CAVA BRUT ROSÉ FLES 33

CAVA BRUT FLES 33



GIN & TONIC

Malfy Blood Orange 14.5
GIN MARE Mediterranean 14.5
SIX DOGS Pinotage stained 14.5
1689 Blackberry&Raspberry 13.5
TANQUERAY BLACKCURRANT 14.5
Bombay Sapphire 13.5



COCKTAILS

MOJITO 13
Virgin Mojito 8.7
ESPRESSO Martini 13



WITTE WIJNEN

MACABEO: Blend van Macabeo/Verdejo is smaakvol en sappig, aroma's van peer en abrikoos G5.9 – F30

CHARDONNAY: Zuiver en fris aroma met vanille en hout G7.5 – F38

VERDEJO: Sappige, met veel geel en witfruit in de smaak G6.9 – F33

SAUVIGNON BLANC: Sappig fruit, frisheid en mond vullende smaak G6.5 – F33

VIOGNIER/ARINTO: Citrus en tropisch fruit G6.5 – F33



RODE WIJNEN

TEMPRANILLO: Vol sappige aardbeien, frambozen, pruimen en een vleugje cacao G5.9 – F30

RIOJA: Houtrijping, tonen van vanille en impressies van kersen. G6.9 – F35

MALBEC: Hij is mooi rond en rijk van smaak G6.5 – F33

CABERNET SAUVIGNON RESERVA: Fluweel zachte wijn, soepel en warm G7 – F38



ROSÉ WIJN

VERDEJO/TEMPRANILLO ROSE: Lichtroze, droog met een exotische geur G5.9 – F30

