



P R E M I U M F I S H & C H I P S

C A R T A D E L M E N Ú

¡BIENVENIDOS A BORDO!

DESDE SUS COMIENZOS COMO PUESTO DE PESCADO FRITO, KOP VAN HAVEN HA MANTENIDO SU COMPROMISO CON OFRECER PRODUCTOS FRESCOS DE LA MÁS ALTA CALIDAD, UNA TRADICIÓN QUE HA PERDURADO DESDE EL SIGLO PASADO.

DESPUÉS DE QUE VOLARA UN BUNKER EN LA LÍNEA DE DEFENSA DE AMSTERDAM, EN 1985 SE LEVANTÓ EN ESTE MISMO SITIO EL RESTAURANTE KOP VAN DE HAVEN. SU UBICACIÓN EXCLUSIVA Y SU PESCADO FRESCO DEL DÍA HACEN QUE ESTE ESTABLECIMIENTO SEA UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE.

NUESTROS EXPERTOS EN FRITURA DE PESCADO Y EMBAJADORES SIRVEN DESDE ENTONCES PESCADO DE TEMPORADA PROCEDENTE DE IJMUIDEN ACOMPAÑADO DE UNA CUIDADA SELECCIÓN DE BEBIDAS PARA QUE DISFRUTES Y TE RELAJES.

DISFRUTA DE LAS VISTAS MIENTRAS TE DELEITAS CON UNA COMIDA EXQUISITA ACOMPAÑADO DE UN VINO MARIDADO O UNA CERVEZA ARTESANAL.

NO DUDES EN SOLICITAR RECOMENDACIONES A TU EMBAJADOR PARA QUE TU EXPERIENCIA SEA VERDADERAMENTE INOLVIDABLE.

GRACIAS POR VISITARNOS. COMPARTE CON NOSOTROS NUESTRA PASIÓN POR EL PESCADO, EL VINO Y EL ENTORNO.

¡Y DISFRUTA DE LOS SABORES!



¿PREFIERES UN MENÚ DEL DÍA?

ETAGÈRE DE MARISCOS

A partir de 2 personas

Gambas holandesas, anguila ahumada, salmón ahumado, caballa ahumada, ensalada de salmón, ensalada de cangrejo, ensalada de atún, arenque y pan

+ croqueta de gambas

P.P 34

+ 4

BANDEJA DE PESCADO FRITO P.P 48

A partir de 2 personas

Lenguado pequeño, filete de platija, salmón, filete de lubina y gambas

*Sugerencia de vino:
Chablis | Bruno Verret*

*Sugerencia de vino:
Chardonnay Oaked | Domaine
Prunelles*

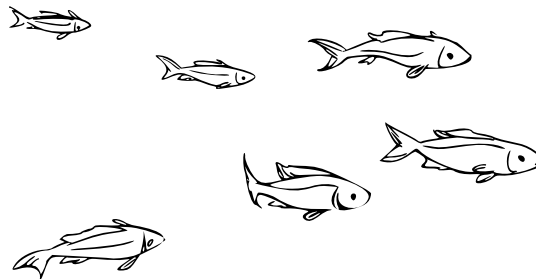
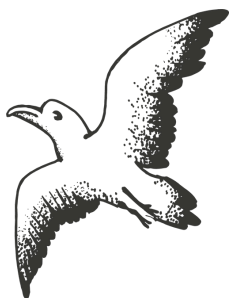
BANDEJA DE PESCADO FRITO

P.P 39

A partir de 2 personas

Pescado frito empanado, kibbeling, gambas crujientes, anillas de calamar y croquetas de gambas

*Sugerencia de vino:
Sauvignon Blanc | Bodega Emina*



¿Tienes alguna alergia? Pregunta al personal por las opciones o la lista de alérgenos.



PREMIUM FISH & CHIPS

ENTRANTES

PESCADO FRITO

Por ración

PESCADO FRITO 16

Filete rebozado y frito hasta quedar crujiente y dorado

NUGGETS DE BACALAO 16

Sumergido en masa ligera, frito hasta quedar dorado y crujiente.

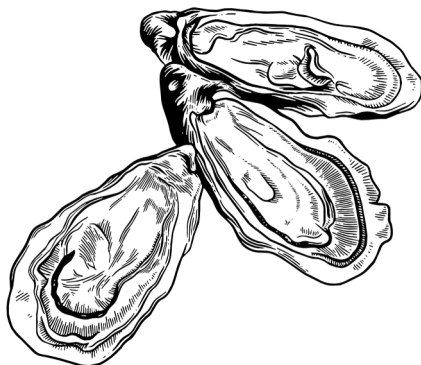
CALAMARES 16

Cortados en rodajas finas, enharinados y fritos hasta quedar crujientes

GAMBAS CRUJIENTES 16

Gambas fritas con un rebozado crujiente

*Sugerencia de vino:
Vinho Verde | Adegas de Monção*



ENSALADAS

ENSALADA DE SALMÓN A LA PLANCHA 24

Ensalada mixta con salmón a la plancha y ponzu (salsa japonesa) con wakame, edamame y verduras crudas.

ENSALADA DE ATÚN A LA PLANCHA 24

Ensalada mixta con atún a la plancha y ponzu (salsa japonesa) con wakame, edamame y crudités.

*Sugerencia de vino:
Chablis | Bruno Verret*

OSTRAS {NO°2}



LAS OSTRAS GILLARDEAU SON CONOCIDAS POR SU TEXTURA REFINADA, SUAVE Y LIGERAMENTE CREMOSA, CON UN EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE LO SALADO Y LO DULCE. UNA VERDADERA DELICADEZA PARA LOS AMANTES DEL SABOR PURO.

POR OSTRA	6
1/2 DOCENA	36
DOCENA	70

Tienes alguna alergia? Pregunta al personal por las opciones o la lista de alérgenos.



ENTRANTES

CÓCTEL HOLANDÉS DE GAMBAS

24

Servida con tostas y mantequilla

ANGUILA AHUMADA

24

Servida con tostas y mantequilla

SALMÓN AHUMADO

24

Servida con tostas y mantequilla

TRÍO DE PESCADO

28

Salmón, anguila y gamba holandesa con tostas y mantequilla

*Sugerencia de vino:
Pouilly-Fume | Foucher - le Brun*

ARENQUE CON TOSTAS

8

3 filetes con cebolla y pepinillos

SASHIMI DE SALMÓN Y ATÚN

24

Con wakame, jengibre, wasabi, salsa de soja y semillas de sésamo

PAN CON DIP

4 P.P

SOPA DE PESCADO BRETÓN

15

Con bacalao y salmón

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA

13

Pan gratinado con queso suizo

BURRATA

16

Con tomates cherry, albahaca y un toque de balsámico

CARPACIO DE TERNERA

18

Con ensalada mixta, mayonesa de trufa, piñones, alcaparras y queso parmesano.

GAMBAS AL PIL PIL

18

en aceite de ajo picante con alioli y pan

VIEIRAS

18

3 vieiras, espárragos verdes y salsa holandesa

CROQUETAS DE GAMBAS

16

2 croquetas con tostas y mantequilla

Tienes alguna alergia? Pregunta al personal por las opciones o la lista de alérgenos.



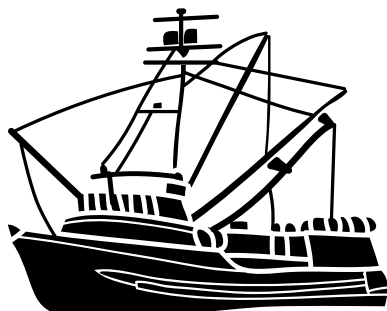
PREMIUM FISH & CHIPS

PESCADO Y PATATAS DE PRIMERA CALIDAD

LENGUADINA 2 filetes fritos con mantequilla 3 filetes	28 +8	LENGUADO Frito en mantequilla 300-600 g	PRECIO DIARIO
SOLLA 250 gramos fritos en mantequilla 350 gramos	28 +8	FILETE DE LUBINA 2 filetes fritos con mantequilla 3 filetes	28 +8
SALMÓN Con una corteza crujiente, salsa balsámica y ensalada de berenjenas sicilianas.	32	RODABALLO con salsa de mantequilla de limón 300-600 g	PRECIO DIARIO
TRÍPTICO Lenguado, filete de platija y salmón fritos en mantequilla	34	MEJILLONES FRITOS Salteados con verduras en salsa de curry.	26
FILETE DE BACALAO Enrollado en jamón serrano con crema de calabaza, hinojo y salsa beurre blanc.	38	MEJILLONES AL VAPOR Con verduras y especias	28
FILETE DE ATÚN Con verduras de temporada y ponzu (salsa japonesa).	38	Los mejillones al vapor son de temporada - no están disponibles durante todo el año	

GUARNICIONES

PATATAS Con mayonesa	6
ENSALADA VERDURAS	6
ASADAS	6



Tienes alguna alergia? Pregunta al personal por las opciones o la lista de alérgenos.



PREMIUM FISH & CHIPS

PLATOS PRINCIPALES - CARNE Y PASTA

FILETE DE TERNERA 30
Con verduras de temporada y salsa ligeramente picante

RIBEYE 35
Con espárragos verdes y salsa de pimienta – 250 gramos

ENTRECOT 35
Con espárragos verdes y salsa de pimienta – 250 gramos

PASTA CON GAMBAS 29
Linguine con gambas peladas en salsa cremosa con chile y ajo

RAVIOLIS RELLENOS DE RICOTTA 26
Rellenos de espinacas y ricotta en salsa cremosa de trufa

*Sugerencia de vino:
Tempranillo | Bodega Emina*



GUARNICIONES

PATATAS 6
Con mayonesa

ENSALADA VERDURAS 6

ASADAS 6

Tienes alguna alergia? Pregunta al personal por las opciones o la lista de alérgenos.



P R E M I U M F I S H & C H I P S

FISH & CHIPS

*Sugerencia de vino:
Vinho Verde | Adega de Monção*

LEKKERBEK	22
Filete rebozado en una masa ligera y frito hasta quedar crujiente y dorado	
KIBBELING	22
Sumergido en una masa ligera y frito hasta quedar dorado y crujiente.	
INKTVISRINGEN	22
Cortado en finas láminas y frito hasta quedar crujiente	
CRISPY SHRIMPS	22
Gambas fritas en un rebozado crujiente	

GUARNICIONES

ENSALADA VERDURAS	6
ASADAS	6

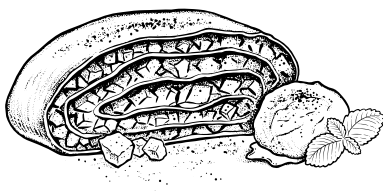
Tienes alguna alergia? Pregunta al personal por las opciones o la lista de alérgenos.

POSTRES

DAME BLANCHE Helado de vainilla con chocolate y nata montada	11	TIRAMISÚ Clásico italiano con espresso, Amaretto y mascarpone (contiene alcohol).	12	
COUPE ADVOCAAT Helado de vainilla con advocaat y nata montada (contiene alcohol)	11	CHEESECAKE Con frutos rojos y salsa de frutos del bosque.	12	
CRÈME BRÛLÉE Una capa cremosa de crema pastelera recubierta de azúcar garrapiñado. + bola de helado de vainilla y nata montada	10 +3	APFELSTRUDEL Crujiente por fuera y relleno dulce y afrutado. + bola de helado de vainilla y nata montada	11 +3	
PERA ESTOFADA Estofada en vino Marsala, con crema de mascarpone y almendras tostadas (contiene alcohol).	12			
BOLA DE HELADO CON NATA	6	PREMIUM BONBONS Pregunta por nuestro libro de bombones	2.50P/ST	

VINO DE POSTRE

Coteaux du Layon, chenin blanc **7**
Maison Foucher le Brun, Francia



Tienes alguna alergia? Pregunta al personal por las opciones o la lista de alérgenos.

Smit's
DELICIOUS