



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 ASADO 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 | Bruno
Andreu*

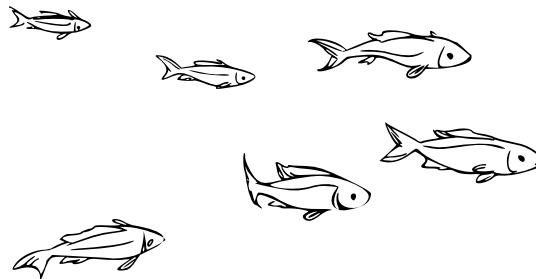
BANDEJA DE PESCADO FRITO

P.P 39

A partir de 2 personas

Pescado frito empanado, kibbeling, gambas crujientes 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.



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.

GAMBAS CRUJIENTES 16

Gambas fritas con un rebozado crujiente

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*

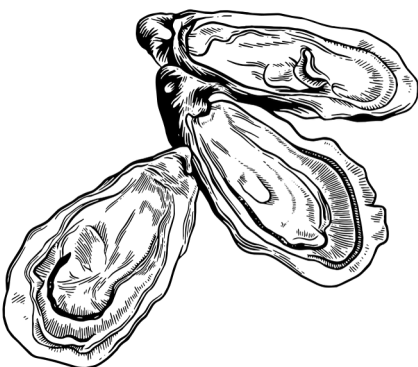
OSTRAS {NO°2}



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 3 OSTRAS 18

POR 6 OSTRAS 36



*Sugerencia de vino:
Sauvignon Blanc, Saint-Bris |
Bruno Verret*

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



ENTRANTES

CÓCTEL HOLANDÉS DE GAMBAS

Servida con tostas y mantequilla

24

SOPA DE PESCADO BRETÓN

Con bacalao y salmón

15

ANGUILA AHUMADA

Servida con tostas y mantequilla

24

BURRATA

Con tomates cherry, albahaca y un toque de balsámico

16

SALMÓN AHUMADO

Servida con tostas y mantequilla

24

CARPACIO DE TERNERA

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

18

TRÍO DE PESCADO

Salmón, anguila y gamba holandesa con tostas y mantequilla

28

GAMBAS AL PIL PIL

en aceite de ajo picante con dip y pan

18

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

VIEIRAS

3 vieiras, calabacín a la plancha y salsa holandesa

21

ARENQUE CON TOSTAS

3 filetes con cebolla y pepinillos

9

CROQUETAS DE GAMBAS

2 croquetas con tostas y mantequilla

16

PAN CON DIP

4 P.P

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



PESCADO Y PATATAS DE PRIMERA CALIDAD

LENGUADINA

2 filetes fritos con mantequilla
3 filetes

28

+8

SOLLA

250 gramos fritos en mantequilla
350 gramos

28

+8

SALMÓN

Con una corteza crujiente,
salsa balsámica y ensalada de
berenjenas sicilianas.

32

TRÍPTICO

Lenguado, filete de platija y
salmón fritos en mantequilla

34

FILETE DE BACALAO

Enrollado en jamón serrano con
crema de calabaza, hinojo y salsa
beurre blanc.

38

FILETE DE ATÚN

Con wakame, edamame,
jengibre y ponzu (salsa
japonesa).

38

LENGUADO

PRECIO DIARIO

Frito en mantequilla
300-600 g

FILETE DE LUBINA

28

2 filetes fritos con mantequilla
3 filetes

+8

RODABALLO

PRECIO DIARIO

con salsa de mantequilla de
limón 300-600 g

MEJILLONES FRITOS

26

Salteados con verduras en salsa
de curry.

MEJILLONES AL VAPOR

32

Con verduras y especias

Los mejillones al vapor son de
temporada - no están
disponibles durante todo el año

GUARNICIONES

PATATAS

6

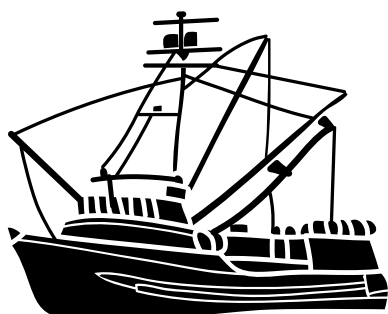
Con mayonesa

ENSALADA VERDE

6

VERDURAS DE TEMPORADA

6



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



PLATOS PRINCIPALES - CARNE Y PASTA

FILETE DE TERNERA
Con verduras de temporada y
salsa de pimienta

30

PASTA CON GAMBAS

29

Linguine con gambas peladas en
salsa cremosa con chile y ajo

ENTRECOT

Con verduras de temporada y
salsa de pimienta – 250
gramos

35

**LINGUINE
MEDITERRÁNEAS**

26

En salsa cremosa de mascarpone
y tomate con verduras de
temporada

*Sugerencia de vino:
Tempranillo | Bodega Emina*



GUARNICIONES

PATATAS

6

Con mayonesa

ENSALADA VERDE

6

**VERDURAS DE
TEMPORADA**

6

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





FISH & CHIPS

*Sugerencia de vino:
Verdejo | Bodega Emina*

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.	
CRISPY SHRIMPS	22
Gambas fritas en un rebozado crujiente	

GUARNICIONES

ENSALADA VERDE	6
VERDURAS DE TEMPORADA	6

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

POSTRES

DAME BLANCHE
Helado soft premium con
salsa de chocolate

11

TIRAMISÚ

Un clásico italiano a base de helado
soft premium

12

COUPE ADVOCAT
Helado soft premium con
advocat (contiene alcohol)

11

APFELSTRUDEL

Crujiente por fuera y relleno
dulce y afrutado.
+ Helado soft premium

11



+3

CRÈME BRÛLÉE
Una capa cremosa de crema pastelera
recubierta de azúcar garrapiñado.
+ Helado soft premium

10

+3

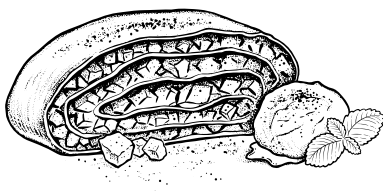
**Copa de helado soft
premium**

6

VINO DE POSTRE

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

7



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