KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÚ DE GRUPO

¡BIENVENIDO A BORDO!

Sobre De Kop van de Haven

Desde el siglo pasado, De Kop van de Haven es conocido por su pescado fresco del día de máxima calidad. Lo que comenzó como un puesto de pescado frito se ha convertido en un lugar muy querido junto al agua, con vistas y sabor.

Tras la voladura de un búnker de la Línea de Defensa de Ámsterdam, nuestra singular ubicación se construyó en 1985. Desde entonces combinamos historia, hospitalidad y pescado fresco en una experiencia inolvidable.

Amor por el pescado y el ambiente

Nuestros cocineros y nuestro equipo trabajan con pescado de IJmuiden, según la temporada. Además servimos una selección cuidadosamente elegida de vinos y cervezas especiales. Todo para que se relaje por completo.

No dude en pedir consejo a nuestro personal para un plato, una sugerencia de vino o una combinación perfecta.

Gracias por su visita.

Disfrute de nuestra pasión por el pescado, el vino y este maravilloso entorno.

¡Buen provecho!

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÚ A ELEGIR PREMIUM

Especialmente compuesto para presentarle nuestro famoso Fish & Chips.

Un comienzo sabroso

Comienza con pan artesanal, recién salido del horno, servido con un dip casero. Un entrante sencillo pero sabroso para abrir el apetito.

El clásico de la casa

A continuación llega nuestro clásico Fish & Chips, preparado por nuestros maestros freidores con pescado fresco del día en un rebozado crujiente, con patatas fritas y salsas.

Guarniciones frescas y ligeras

Servido con una ensalada verde fresca o una selección de verduras de temporada para una comida equilibrada.

Un final dulce

Para terminar, disfrute de una copa de helado soft premium con nata montada: sencillo, fresco y festivo.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÚ A ELEGIR PREMIUM



ENTRANTE — 4 P.P.

Pan con dip casero

PLATO PRINCIPAL — 22

Fish & Chips
A elegir:

- Pescado frito
- Nuggets de bacalao
- Gambas crujientes

Sugerencia de vino 30

Chardonnay | Bruno Andreu | Francia

Sugerencia de vino 32,5

Pinot Grigio | Corte Molino | Italia

GUARNICIÓN — 6

Ensalada verde

Verduras de temporada

Sugerencia de vino 30

Sauvignon blanc | Bodega Emina | España

POSTRE — 6

Copa de helado soft premium

¿Alguna alergia? Pregunte al personal por las opciones o la carta de alérgenos.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÚ A ELEGIR SUPERIOR

Le invitamos a descubrir nuestro menú a elegir superior, una experiencia culinaria que promete refinamiento y calidad en cada plato.

Un comienzo sabroso

Comienza su cena con un entrante cuidadosamente compuesto que celebra los exquisitos sabores del mar. Piense en clásicos como el salmón ahumado, la anguila ahumada y las gambas holandesas, o en finas vieiras preparadas con maestría para estimular su paladar y marcar el tono del resto de la velada.

Una selección de platos principales refinados

Elija entre un tríptico de lenguado, filete de platija y salmón, un filete de lubina perfectamente cocinado, o un jugoso filete de bacalao.

Un final irresistible

Termine su cena con un tentador postre: desde una coupe advocaat o dame blanche hasta una pera pochada con crema de mascarpone a la vainilla. Cada postre es una pequeña obra maestra, preparada con esmero para culminar su comida con estilo.

Una velada para atesorar

Venga a vivir este menú a elegir superior. Nuestro equipo dedicado está listo para enriquecer su velada con platos excepcionales y un servicio excelente.
Esperamos ofrecerle una experiencia gastronómica que recordará durante mucho tiempo.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÚ A ELEGIR SUPERIOR

ENTRANTES

Trío de pescado — **28**
Salmón, anguila y gambas holandesas con pan de pueblo y mantequilla

Vieiras — **21**
3 piezas, calabacín a la parrilla y salsa holandesa

Cóctel holandés de gambas — **24**
Servido con pan de pueblo y mantequilla



Sugerencia de vino 60

Pouilly-Fumé | Foucher-LeBrun | Francia

PLATOS PRINCIPALES

Filete de lubina — **28**
2 piezas hechas a la mantequilla
3 piezas +8

Sugerencia de vino 48

Saint-Bris | Bruno Verret | Francia

Tríptico — **34**
Lenguado, filete de platija y salmón a la mantequilla

Filete de bacalao — **38**
Con jamón serrano crujiente, crema de calabaza y salsa beurre blanc de hinojo

Sugerencia de vino 60

Chablis | Bruno Verret | Francia

POSTRES

Coupe advocaat — **11**
Helado soft premium con advocaat (contiene alcohol)

Dame blanche — **11**
Helado soft premium con salsa de chocolate

Pera pochada — **12**
Con crema de mascarpone a la vainilla
+ Helado soft premium — **+3**

¿Alguna alergia? Pregunte al personal por las opciones o la carta de alérgenos.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÚ A ELEGIR SHARED DINING

Con orgullo presentamos nuestro menú a elegir Shared Dining: una forma única de disfrutar, junto a sus acompañantes, de una experiencia culinaria tan variada como deliciosa.

Un comienzo acogedor

Comienza la velada con una impresionante étagère, ricamente repleta de una selección de los mejores platos de pescado. Cada elemento está preparado con esmero y ofrece una paleta de sabores equilibrada. Este plato invita a compartir, descubrir y disfrutar: exactamente lo que representa el shared dining.

Una oda al mar

Como plato principal presentamos un generoso plato de pescado, a elegir entre variantes a la plancha o fritas. Las distintas preparaciones ofrecen una experiencia sorprendente y sabrosa. Ideal para compartir y satisfacer los gustos de todos.

Un final dulce

La velada termina con una selección de deliciosos postres: una coupe advocaat, una dame blanche o una pera pochada con crema de mascarpone a la vainilla. Cada uno un final perfecto para su experiencia de cena compartida.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÚ A ELEGIR SHARED DINING

ENTRANTES

Etagère de mariscos **34**
Gambas holandesas, anguila ahumada, salmón ahumado, caballa ahumada, ensalada de salmón, ensalada de cangrejo, ensalada de atún, arenque y pan



PLATOS PRINCIPALES

Bandeja de pescado asado **48**
Lenguado pequeño, filete de platija, salmón, filete de lubina y gambas

Sugerencia de vino 30

Rosé | Bruno Andreu | Francia

Bandeja de pescado frito **39**
Pescado frito empanado, kibbeling, gambas crujientes y croquetas de gambas

Sugerencia de vino 35

Riesling | Weingut Braun | Alemania

POSTRES

Coupe advocaat **11**
Helado soft premium con advocaat (contiene alcohol)

Sugerencia de vino 40

Chardonnay Oaked | Bruno Andreu | Francia

Pera pochada **12**
Con crema de mascarpone a la vainilla
+ Helado soft premium **+3**

Dame blanche **11**
Helado soft premium con salsa de chocolate

¿Alguna alergia? Pregunte al personal por las opciones o la carta de alérgenos.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÚ A ELEGIR CARNE Y PASTA

En el Restaurante Kop van de Haven le invitamos a disfrutar de nuestro menú a elegir carne y pasta: una oferta cuidadosamente compuesta que celebra los ricos sabores de la carne y la pasta, complementada con entrantes refinados y un final irresistible.

Un comienzo sabroso

Su cena comienza con una cremosa burrata, sutilmente realzada con balsámico, o un refinado carpaccio de ternera, que despiertan su apetito con elegancia.

Platos principales sabrosos

Para el plato principal elige entre jugosos platos de carne como el filete de ternera o el entrecot, cada uno preparado con esmero y reconocido por su ternura y sabor intenso.

¿Prefiere pasta? Entonces le damos la bienvenida con nuestras linguine mediterráneas en una salsa cremosa de mascarpone y tomate con verduras de temporada.

Un final tentador

Termine su cena con uno de nuestros tentadores postres. Elija una coupe advocaat, una dame blanche o una pera pochada con crema de mascarpone a la vainilla. Cada uno aporta un delicioso final a su velada culinaria.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÚ A ELEGIR CARNE Y PASTA

ENTRANTES

Burrata 16
Con tomates cherry, albahaca y un toque de balsámico

Carpaccio de ternera 18
Con ensalada mixta, mayonesa de trufa, piñones, alcaparras y parmesano



PLATOS PRINCIPALES

Filete de ternera 30
Con verduras de temporada y salsa de pimienta

Sugerencia de vino 30

Merlot | *Bruno Andreu | Francia*

Entrecot *250 gramos* 35
Con verduras de temporada y salsa de pimienta

Sugerencia de vino 35

Chianti | Terra del Bruno | Italia

Linguine mediterráneas 26
En una salsa cremosa de mascarpone y tomate con verduras de temporada.

Sugerencia de vino 40

Tempranillo | Bodega Emina | España

POSTRES

Coupe advocaat 11
Helado soft premium con advocaat (contiene alcohol)

Pera pochada 12
Con crema de mascarpone a la vainilla
+ Helado soft premium +3

Dame blanche 11
Helado soft premium con salsa de chocolate

¿Alguna alergia? Pregunte al personal por las opciones o la carta de alérgenos.