

Shop go eat repeat

- wortel-hummus 5,5
- 'bagna cauda' krokante rauwe groenten met ansjovisdip 10
- salade rouge tomaat, watermeloen, gezouten pindas met burrata 15
zonder burrata 10,5
- zuiderse salade niçoise met tonijnbuik en ansjovis 14
- pittig, aziatische noodle-salade met nobashigarnalen 16
- auberginekaviaar met carpaccio van gedroogd rund 13
- bulgursalade met fijne groentjes 4
- groentelasagne 'ratatouille' 12
- gehaktballen in top-tomatensaus 12
- dag-dessert 5
- noordzeekrabsalade 14
- gemarineerde zalm gravad lax 12,5
- terrinen van ganzenlever 15
- soep volgens seizoen 75cl 6,5

glöcal

Check de frigo!

- le beurre Bordier gezouten boter 125gr 4
- zure room 3,5
- caviar 10gr 19

Van Tricht kazen

- burrata mozzarella 4,5
- Saint Marcelain Jatte 7,5
- comté Fort St Antoine per gewicht
- mimolette 14 maand gerijpt per gewicht
- Parmigiano Reggiano Cravero per gewicht

Arturo Sanchez charcuterie

- jamon Iberico Cebo 100gr 28
- chorizo Iberico 100gr 12
- salchichon Iberico 100gr 13,5
- lomo Iberico Bellota 100gr 19

bio-sapjes van Jusré 3,5

- Codesa, anchoas del Cantabrico, Serie Oro
- klein 48gr 6
- groot 190gr 24,5

Entrepenas para untar .. om te smeren

- chorizo de cerdo 110gr 6
- salchichon de cerdo 110gr 6,5

glöcal

groenten van uit de buurt
door ons bewerkt
zodat jullie er thuis kunnen van genieten

gepekelde augurk of rode ui ?
oosterse of provençalse chutney ? check ook de frigo
zoetzure bietjes of pittige mostarda van peer ?
gele pickles ? lekker bij zowat alles
top-tomatensaus ?
of toch liever granola ?

NaCl - zout

venkelzaad, dille, koriander en zout voor vis
gerookt zout voor groenten
zout met zwarte en sechuanpeper, steranijs voor vlees

glöcal

Priorat Natur

Priorat staat bekend als een topstreek voor wijnen.
Toch heeft Priorat niet alleen een grote traditie als wijnregio.
De streek heeft ook een rijke rurale traditie
en produceert een mooi gamma aan terroirproducten.

In 1997 beslisten Xavi Buil en Anna Cuadrat om Priorat Natur op te richten met de ambitie om deze ambachtelijke natuurproducten op hoog niveau te commercialiseren. In Priorat Natur worden de beste producten geselecteerd en op de meest natuurlijke manier verwerkt.

De belangrijkste traditie, naast die van de wijn, is die van de droge vruchten zoals amandelen, hazelnoten en walnoten.
Xavi en Anna kiezen ze uit en zouten of versuikeren ze volgens het traditionele recept van de streek. Daarnaast maken ze schitterende tomatenconfituur.
De beste tomaten van de boeren uit de dorpen worden op de meest ambachtelijke manier verwerkt: enkel een maceratie met citroensap en suiker.

glöcal

Ten slotte is Priorat het land van de Arbequina: Spanjes meest fijne olijf met zijn typische smaak.
De olijven worden zowel gebruikt om te aperitieven als om olijfolie van te maken.

Tomata Gin

Onze obsessie voor tomaat neemt soms rare vormen aan...

Aroma's van rozemarijn, jeneverbes, koriander, kardemom, zwarte peper en 'Grosso di Parma'-tomaat zorgen voor instant zuiderse zon.

Magic match met mediterranean tonic en zoute selderstok.

Mannen die koken

Ideaal kookboek voor mannen die er wat van kunnen en vrouwen die er zin in hebben. Koken is kinderspel. Letterlijk. In 'Mannen die koken' hebben we de keuken omgetoverd tot de ultieme speelplaats waar elke man met een beetje kooktalent (of iedere vrouw met een beetje ballen) ongebreideld zijn culinaire creativiteit en fantasie kwijt kan.

Alles waar wij boys ook maar aan dachten, hebben we op de snijplank gelegd, soms met subtiel snijwerk met een leuke knipoog, andere keren met het bottere bijlwerk.

Of koop het gewoon voor op de salontafel.

Enkel en alleen voor de spetterende foto's van Kris Vlegels.

glacal

Een frisse blik

op oude glorie, Conserveira de Lisboa

Je hoort wel eens dat we vooruit moeten, mee in de vaart der volkeren. In die voorwaartse mars verliezen we al eens uit het oog hoe goed het we het hebben. Of hoe we ineens beseffen hoe lekker oude culinaire tradities kunnen zijn. Zoals vis in blik.

Kijk bijvoorbeeld Lissabons trots Conserveira de Lisboa, een bedrijfje dat zich in het interbellum specialiseerde in 'vis in blik'. Vis in blik was – zoals alle 'eten in conserven' – een nieuwigheidje. Tijdens WO II kende Conserveira de Lisboa een grote groei: door de oorlog kochten mensen massaal voeding die ze lang konden bewaren. Vis in blik, dus. Lang houdbaar én gezond.

Na de hausse begon het succes in de jaren 1960 en 1970 wat te tanen.

Er kwamen grootwarenhuizen, klanten kregen meer en meer interesse in diepgevroren voedsel, er was de Ultramar oorlog en fabrieken waar het voedsel ingeblikt werd, pasten zich niet snel genoeg aan aan de snel veranderende tijden. 'Fish in a can' raakte wat uit de mode. Conserveira de Lisboa bleef wel bestaan, dankzij de eigen drie grote merken Tricana, Prata do Mar en Minor, maar potten breken deed het niet meer. Door de herwaardering van een aantal culinaire tradities, zoals 'canned food', kwam Conserveira de Lisboa ook weer onder de aandacht van de Portugese foodies. Met 80 jaar historie op de teller zag het bedrijfje zich weer aan het hart gedrukt van duizenden liefhebbers van ingeblikte vis.

glacal

top-charcuterie

van Arturo Sanchez

check de frigo

jamon, chorizo, salchichon en lomo

Arturo Sanchez staat vooral bekend om zijn artisanale manier van werken. Hij maakt al zijn charcuterie van Iberische varkens. Die worden hoofdzakelijk met eikels gevoed, zodat ze de appellatie 'Ibérico Bellota' mogen dragen.

Vooraf het droogproces van de familie Sanchez is uniek. Eerst worden de salchichones en chorizo's in grote houten schouwen opgehangen. Helemaal onderaan wordt een zacht vuur met steeneikenhout aangemaakt. Daarna wordt het vlees verder in de open berglucht gedroogd: Guijuelo is de hoogst gelegen appellatie met de droogste lucht, op een hoogte van ongeveer 1100 meter.

Het resultaat is uniek. Gastronomen beschouwen Arturo Sanchez in dit kleine wereldje van de Ibéricos dan ook als dé nummer één van de salchichon en de chorizo.

glöcal

Anchoas

del Cantabrico

check de frigo

Cantabrië is in Spanje de regio bij uitstek voor het verwerken van ansjovis. Codesa was ooit een familiebedrijf, maar is sinds het midden van de jaren zeventig uitgegroeid tot een professionele onderneming. Dadelijk na de vangst worden de ansjovissen geselecteerd en gedurende minstens zes maanden in zout opgelegd. Na die periode worden ze ontgraat, gewassen en netjes ingeblikt. Heel het proces gebeurt met de hand en is dus erg arbeidsintensief.

Het wordt almaar moeilijker om ansjovis van topkwaliteit te krijgen aan een nog redelijke prijs. De zeeën raken overbevist en grote ansjovissen zijn steeds moeilijker te vinden.

Laat je niets wijsmaken als ze je goedkopere soorten aanbieden: die visjes worden vanuit Argentinië met industriële trawlers ingevoerd.

Superlekkere combo met pimientos del piquillo en ventresca de atun. Ventresca is het buikspek van de tonijn, het zachtste en meest verfijnde deel van het beestje.

glöcal

brown Paper bag

bloodtype A+ pero

serves 4 persons
only food no booze
also includes dips and crackers

luxury bag 139

jamon iberico, foie,
gravad lax, caviar...

mystery bag 79

let us surprise you