

Para llevar

Beste klant,

Eerst en vooral willen wij, bij Robertos, jullie bedanken voor de vele jaren van vertrouwen die we al van jullie mochten ontvangen.

Wij hopen uiteraard in de toekomst U nog vele malen van dienst te kunnen zijn.

Maar U kan vanaf nu ook genieten van de Spaanse keuken via onze delivery/takeaway service.

De prijzen op de pagina's zijn btw incl.

De gerechten worden kosteloos aan huis geleverd in een straal van 10 km rond Temse. Voor iedere bijkomende kilometer vragen we 0.30€/km

Graag uw bestelling minimum één dag op voorhand te plaatsen.

De gerechten worden dan de volgende dag geleverd tussen 14.00 en 18.30

U kan de gerechten ook afhalen aan onze foodtruck en dit tussen 12.00 en 13.30.

We verkopen er ook een klein assortimentje aan Spaanse producten, verder in de kaart vind je het assortiment.

Vegetarisch gerecht : 

Nuestra paella

- Iedere dag vers bereide paella.
- Verpakt in pp bakjes voor éénmalig gebruik of aluovenshotels
- Gemakkelijk in de microgolf op te warmen (4 à 5 min, 900w)
- De paella is lactosevrij en op aanvraag ook glutenvrij verkrijgbaar
- Onze 20 plus jaar ervaring zorgt ervoor dat u kan genieten van een paella zoals die zou moeten zijn, rico

Meeneemprijs :

Paella mixta(min 2 p) 13.90€/pp

De traditionele paella met gambas, mosselen, chorizo, kip, pandalusgarnaal venusschelp, paprika, calamares, chorizo, erwten, saffraan, spaanse rijst?...

zeer rijk gevuld en geleverd naar keuze in microgolfoven bakjes of alu-ovenshotels

Paella mariscos(min 2p) 15,90€/pp

De vispaella met gambas, mosselen, zalm, kabeljauw, pandalusgarnaal venusschelp, paprika, calamares, chorizo, erwten, saffraan, spaanse rijst?...

zeer rijk gevuld en geleverd naar keuze in microgolfoven bakjes of alu-ovenshotels

Arroz negro(min2p) 15.90€/pp

Zwarte paella, met kabeljauw, venusschelpen, gambas, paprika, mosselen, tinta de calamar, calamares,....

Voor de liefhebbers, de enige echte arroz negro



Paella de la huerta(min.2p) 12€/pp vegetarische paella

Paella warm aangeleverd in de pan, vanaf 10 personen :

Paella bij u thuis gebracht, vers van het vuur op het tijdstip dat u wenst !

Paella mixta 17.90€/pp

Paella marisco 19,90€/pp



Hoofdgerechten

Pollo chilindrón 15,90€/pp

kipfilet met tomaten, paprika, serranoham frietjes en een slaatje incl.

Pollo con ron y pasas 15,90€/pp

Kipfilet met room, rum en rozijnen frietjes en slaatje incl.

Solomillo al whiskey 16,50€/pp

Varkenshaasje met whiskeysaus frietjes en slaatje incl.

Zarzuela 23€/pp

Heerlijke zeevruchtenstoofpot met oa zalm, kabeljauw, gamba's, Noorse garnaal, calamares, venusschelpen, paprika's, mosselen. Brood incl.



Koude Tapas

Koude tapasschotel 7,50€/pp

Met serrano, manchego, chorizo, nobleza, gemarineerde ansjovisjes, olijven en een lookbroodje.



Gazpacho 3,50€/500ml

vers gemaakte ijskoude tomaten/paprika soep.

Serranoham 2,95€/100g

Overheerlijke gedroogde Spaanse ham

Chorizo picante 2,05€/100g

Pikante Spaanse salami



Manchego(blokje) 7,75€/250g

Echte 100% schapenkaas uit La Mancha

Nobleza 1,40€/100g

Zachte Spaanse salami uit Murcia



Warme tapas

Albóndigas 5,00€/pp

Spaanse gehaktballetjes met een tomatensausje(5 stuks)



Patatas bravas 4,00€/pp

dappere aardappeltjes (zelf te frituren) met alioli en salsa brava

Calamares a la romana 4,00€/pp

inktvisringen in een deegjasje (zelf te frituren)

Gambas al ajillo 9,00€/pp

6 gambas in lookolie

Gambas en

salsa de bogavante 9,00/pp

6 gambas in pikante kreeftensaus

Gambas a la plancha 9,00€/pp

op de plaat gebakken gamba's, (6stuks) een klassieker in de Spaanse keuken.

Allitas de pollo 5,00€/pp

5 gebakken vleugelboutjes

Croquetas de bacalao 7,00€/pp

5 krokketjes met kabeljauw

Croquetas de chorizo 7,00€/pp

5 krokketjes met chorizovulling

Croquetas de jamón 7,00€/pp

5 krokketjes met Spaanse ham



Croquetas de boletus 7,00€/pp

5 Krokketjes met paddenstoelen

Tapastafels (vanaf 10 personen)

receptietafels

Salomo : € 13,90 pp
koude tapastafel

Chorizo picante, manchego, pa amb tomaquet, aceitunas verdes, mejillones en salsa vieira, anchoas picantes, tortilla de patatas, ensaladilla rusa, banderillos de verduras, aceitunas negras.

Tarragona : € 15,90 pp
koude tapastafel

Albóndigas frías, ensaladilla rusa, manchego, chorizo picante, mortadela, jamón serrano, aceitunas verdes, huevos rellenos, pa amb tomaquet, anchoas picantes, aceitunas negras.



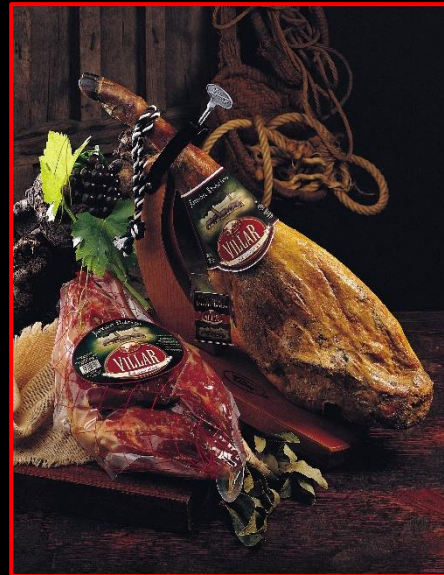
Lichte lunch warme en koude tapas

Girona : € 18,90 pp

Albóndigas con salsa de tomates, patatas bravas, pollo con limón, tortilla de patatas, chorizo picante, manchego, aceitunas verdes, ensalada mixta, pa amb tomaquet, anchoas picantes, aceitunas negras, huevos rellenos, alioli.

Alicante: € 18.90 pp

Albóndigas con salsa de almendras, pinchos de pollo al ajillo, patatas a lo pobre, sardinas fritas, tortilla de patatas, aceitunas verdes, aceitunas negras, ensalada mixta, manchego, chorizo picante, jamón serrano, alioli, salsa verde, anchoas con ajo, pa amb tomaquet.



Hoofdgerecht warme en koude tapas

Calpe : € 22 pp

Albondigás con salsa de tomates, pollo con ron y pasas, patatas bravas, gambas al ajillo, tortilla de patatas, aceitunas verdes, ensalada mixta, manchego, aceitunas negras, chorizo picante, jamón serrano, alioli, salsa verde, anchoas con ajo, pa amb tomaquet.

Barcelona : € 22 pp

Albóndigas con salsa de tomates, patatas bravas, gambas al ajillo, pollo con limón, tortilla de patatas, chorizo picante, manchego, nobleza, aceitunas negras, aceitunas verdes, pa amb tomaquet, ensalada mixta, mejillones en salsa vieira, banderillos con anchoas, alioli, salsa verde.

Valencia : € 24pp

Pinchos morunos, pollo español, gambas con chili, albóndigas en salsa de tomates, patatas bravas, tortilla de patatas, manchego, chorizo picante, nobleza, jamón serrano, aceitunas negra, anchoas con ajo, aceitunas verdes, mejillones en salsa vieira, ensalada mixta, pa amb tomaquet, alioli, salsa verde.



Malaga : € 26,90 pp

Albóndigas con salsa de pimientos ahumado, pollo chilindrón, patatas bravas, sardinas fritas, gambas Asturiana, huevos rellenos, manchego, chorizo, jamón serrano, mortadela, aceitunas verdes, pa amb tomaquet, ensalada mixta, aceitunas negras, alioli, salsa verde, anchoas con ajo

Consuegra : € 28,90 pp

Patatas a lo pobre, albóndigas en salsa de almendras, pollo chilindrón, gambas con lima, salteado de garbanzos, tortilla de patatas, chorizo picante, manchego, nobleza, croquetas de jamón, calamares a la romana, aceitunas verdes, mejillones en salsa vieira, aceitunas negras, pa amb tomaquet, ensalada mixta, alioli, salsa verde.



Nagerechten

Crema catalana 3,00€/pp

Spaanse versie van creme brûlée

Panna cotta 3,00€/pp

melk/roomdessertje met rode vruchtencoullie

Tiramisú 3,00€/pp

huisbereide tiramisú



Menú esperanza 28€/pp

Een klassiek driegangen menu met tapas als voorgerecht, een hoofdschotel en een nagerecht

Tapastafel (warm)

Patatas bravas

(aardappelkwartjes met pikante saus)

Calamares a la romana

(gefrituurde inktvisringetjes)

Albóndigas en salsa de tomates

(gehaktballetjes in tomatensaus)

Hoofdgerecht

Paella mixta

of

Pollo chilindrón met frietjes en slaatje

(kipfilet met serrano, tomaten ui, look, zwarte olijven)

Nagerecht

Crema catalana

Spaanse versie van crème brûlée



Dranken :

Sangría (rood of wit) 20€/3lit

Geniet van onze eigen gebottelde Sangria, nog steeds dezelfde als in "El Valenciano", in een handige bag-in-box.

Moscatel 20€/3lit

Ideaal zomeraperitief, zoete wijn uit Valencia van de muscaatdruif, ook verkrijgbaar in flessen van 1 liter aan 8,50€

Rode wijn:

Viña collada 8.20€

Jonge riojawijn door Marqués de Riscal

witte wijn:

Cota de hayas 7,80€

Spaanse chardonnay uit Campo de Borgia

Marques de Riscal blanco 10,60€

Mooie verdejo wijn uit de Ruedastreek

rosé wijn:

Marques de riscal rosado 10,50€

Verfijnde roséwijn uit Rioja

Cava:

Castelltort brut 11,00€

Frisse parelende cava met een rijk boeket



El Valenciano

Ons foodtruckwinkeltje

Spaanse rijst "El Perdiz" 1kg 2,50€

Spaanse rondkorrelige rijst voor paella

Bombarijst "El perdiz" 1kg 5,50€

De koningin onder de Spaanse rijst, in textiel zakjes verpakt

Fideos Gallo (sin gluten) 500g 3,35€

Glutenvrij deegwaren voor fidueá

Paellakruiden "Paellero" 2,80€

kruidenmengeling van carmencita voor paella

Azafran rama 3,90€

Saffraandraadjes cajita van 0,5g

clorante 1€

Geef je paella de kleuren van de zon

Paella groenten 400g 2,10€

Bonenmengeling in blik voor paella

Salsa brava 250ml 1,90€

Pikante saus voor patatas bravas

Alioli van Chovi 200g 2,80€

De bekendste alioli van Spanje !

tomato frito "solis" 360g 1,60€

Onmisbare basissaus in de Spaanse keuken

tomato triturado 1,10€

gepureerde tomaat

El

Guindilas	1,70€
bokaaltje pikante groene aperitiefpeppers	
Banderillos	1,90€
Opgelegde groentespiesjes	
sardinillas cabo de peñas	9€
groot blik kleine sardien uit galicië	
garbanzos luengo	1,65€
bokaal kikkererwten	
alubias blancas	1,65€
bokaal witte bonen	
Zwarte olijven "Serpis" 340g	2,75€
Zwarte olijven in blik	
Groene olijven "Serpis" 340g	2,75€
Groene olijven van het merk van vertrouwen	
Gevulde olijven "La española" 3,15€	
3 kleine blikjes olijven gevuld met ansjovis	
olijven manzanilla los 1,20€/100g	
Heerlijke ontpitte groene olijven	
lookbroodjes 150g	1,60€
knapperige lookbroodjes ideaal bij tapas	
olijfolie ablitense 1 lit	6.30€
Spaanse olijfolie suave 0,4%	
Colacao 470g	3,40€
Spaanse chocoladedrink in poeder	

San Miguel	1,00€
Bekend Spaans pilsje	
Dulce de robertos	8,50€
witte zoete wijn uit zuid-spanje	
Anis d'asturia	23,65€
anjilikeur 36° uit asturia	
Calisay	20,10€
kruidenlikeur 20°	
Ponche caballero	17.50€
typisch Spaans likeurtje 27°	
malaga woodhouse	6€
rode likeurwijn uit malaga	



Pimentón

Pimentón dulce capricho especial	3.20€
blikje van 90g	
Pimentón dulce capricho especial	25,50€
blik van 800g	
Pimentón de la vera	2,95€
Picante/agridulce/dulce	
Gerookte paprikapoeder uit de Vera vallei	



*Wijzelf en ons
personeel wensen jullie
goede moed en veel
sterke in deze
moeilijke periode in de
wereld en vooral let
goed op jezelf en op
elkaar. Samen komen
we er wel door !*

