



CAFE LATINO

BAR DE VINOS

WERELDSE SMAAKBELEVING

Latino Secreta

Achter de oude schouw van De Marnixhoeve schuilt een goed bewaard geheim.

Verborgen voor het oog, wacht Latino secreta – een intieme zuiders getinte wijnbar waar sfeer, smaken en geheimzinnigheid samenkomen.

Hier klinken glazen in het zachte licht van kaarsen, dansen de geuren van versbereide tapas door de lucht en nemen verrassende cocktails je mee naar de levendige straten van Cuba.

Onze selectie van wereld wijnen is met zorg gekozen om je elke keer opnieuw te verrassen, perfect gecombineerd met kleine, authentieke gerechtjes.

Alleen wie het geheim kent, vindt de weg naar deze verborgen wereld achter de schouw.

Durf jij het te ontdekken?

Ssst... het geheim blijft onder ons en wist je dat je deze locatie ook prive kan huren!

WERELDSE SMAAKBELEVING



ITALIË

Wit

Tenuta Carretta – Piemonte Chardonnay

Zacht en fruitig, met subtiele elegantie

€6,5 glas / €30 fles

Tenuta Carretta – Cayega Arneis

Fris, bloemig en licht kruidig – peer & witte perzik

€7,50 glas / €39 fles

Rosé

Tenuta Carretta – Cereja rosata

Nebbiolo & Barbera | Mineraal, fris en floraal

€6,5 glas / €30 fles

Rood

Donnadycoppe – Nero d'Avola / Syrah

Zuiders temperament met bramen, kaneel en zachte tannines

€8,50 glas / €40 fles

SPANJE

Wit

Bodega Las Virtudes – Arrocerro

Halfzoet & aromatisch – bloemen en citrus

Enkel fles - €32 fles

Colección de Toneles – Las Blancas Tradicionales

Kalkig, notig, citrus – spannend en elegant

Enkel fles – €42

Bodegas Forcada – Sauvignon Blanc (Rioja)

Citroenschil, vanille, gras en krachtige afdronk

€7 glas / €36 fles

Rosé

Finca Bacara – Jumilla DO Rosado

Garnacha Tinta

Fris & fruitig met tonen van framboos en braam. Licht kruidig en sappig.

€6,80 glas/ €33 fles

Rood

Bodegas Forcada – Garnacha Selección Terroir (Rioja)

Zacht, sappig en elegant – rood fruit en een vleugje vanille

€7,5 glas / €36 fles

Bodegas Forcada – Graciano Crianza (Rioja)

Diep, krachtig & complex – vijg, kruiden, jammy stijl

€6,5 glas / €32 fles

Bodega Las Virtudes – Patojo (Alicante)

Monastrell | Kruidig, gestructureerd & evenwichtig

€7,5 glas / €37 fles

AUSTRALIË

Wit

Kings of Prohibition – Chardonnay

Tropisch fruit met een romige 'buttery' afdronk
€6,5 glas / €32 fles

Rood

Kings of Prohibition – Red Blend

Kersen, donkere chocolade & vanille | Rijk en soepel

€6,5 glas / €32 fles

FRANKRIJK

Wit

Marcel – Grenache Blanc (Languedoc)

Fris, floraal en levendig – heerlijk bij BBQ of kip

Enkel fles – €29

ZUID-AFRIKA

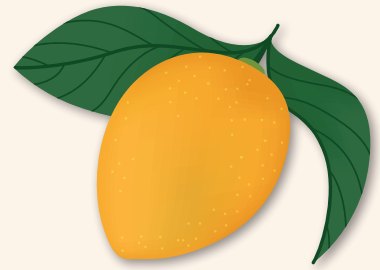
Rood

Bellingham – Old Bush Vines Pinotage (Stellenbosch)

Donker fruit, koffie & chocolade – zwoel en krachtig

€8,5 glas / €41 fles

DRANKEN



½ l water plat/bruis	€ 5,20
Coca-Cola/ zero	€ 3,20
Ritchie gember limonade (27,50 cl)	€ 4,60
Schweppes Tonic premium	€ 4,60
Schweppes ginger chili	€ 5,00
Homemade icetea	€ 6,50
De Drie Wilgen appelsap	€ 3,90
De Drie Wilgen Appel Druivensap	€ 3,90



San miguel	€ 3,90
Koffie/thee	€ 3,80
Verse muntthee	€ 4,90
Appelthee met gember	€ 6,80

Cocktails zie suggestie bord

WIJN & TAPAS COMBINATIES

FRIS & AROMATISCH WIT

(Cayega Arneis, Arrocero, Las Blancas Tradicionales, Marcel Grenache Blanc)

Past goed bij:

Aceitunas – olijven

Ensalada de tomate – tomatenslaatje

Parillada de verduras con feta – gegrilde groenten

Tortilla de patatas – aardappelomelet

Pimientos de Padrón – gegrilde zoete pepertjes

Champiñones al ajillo – champignons met look

Waarom? Deze wijnen hebben frisse zuren en florale aroma's die goed aansluiten bij groenten, zachte kruiden en zoute smaken.

ROND & ROMIG WIT

(Piemonte Chardonnay, Kings of Prohibition Chardonnay)

Past goed bij:

Croquetas de pollo – kipkroketjes

Calamares a la romana – gefrituurde inktvis

Pan alloli – lookbrood

Gambas a la plancha – gegrilde garnalen

Ensaladilla rusa – aardappelslaatje

Waarom? Romige of gefrituurde tapas worden mooi gebalanceerd door het zachte karakter en de ronde textuur van deze chardonnay's.

KRACHTIG & COMPLEX WIT

(Sauvignon Blanc uit Rioja)

Past goed bij:

Mejillones gratinados – gegratineerde mosselen

Almejas – venusschelpen met look

Boquerones – ansjovis

Scampis con ajo y pimientos - scampis in look

Waarom? Deze wijnen kunnen de krachtigere smaken van zeevruchten en lookgerechten aan en geven extra spanning bij umami-rijke tapas.

ROSÉ

(Cayega Rosato – Nebbiolo/Barbera)

Past goed bij:

Jamón Serrano – Spaanse ham

Queso Manchego – Spaanse kaas

Fuet extra – gedroogde salami

Pan tomate – brood met tomatenpesto

Waarom? Rosé is een uitstekende allrounder. De frisheid en fruitigheid combineren prachtig met vleeswaren en kruidige hapjes.

(Finca Bacara Rosado – Garnacha Tinta)

Past goed bij:

Jamón Serrano – Spaanse ham

Pimientos de Padrón – gegrilde zoete pepertjes

Pan tomate – brood met tomatenpesto

Queso Manchego – Spaanse kaas

Tortilla de patatas – aardappelomelet

Waarom? Deze rosé is fris, fruitig en sappig met tonen van framboos en braam. Heerlijk bij zoute, zachte of licht pittige tapas.



ELEGANT & VLOT DRINKBAAR ROOD

(Garnacha, Patojo – Monastrell)

Past goed bij:

Burritos of Kipburrito

Albondigas de lentejas – *linzenballetjes*

Chuletas de cordero – *lamskoteletjes*

Albondigas en tomate – *gehaktballetjes in tomatensaus*

Waarom? Soepel rood met zachte tannines ondersteunt goed gekruide vlees- en groenteschotels zonder te overheersen.

ZACHT & RIJK ROOD

(Kings Red Blend, Donnadicoppe)

Past goed bij:

Chorizo of Chorizo d'Argentina - *Argentijnse pikante worstjes*

Costillas de cerdo – *ribbetjes*

Alas de pollo – *kippenvleugels*

Pan de ajo de la casa – *lookbrood met ham en tomaat*

Waarom? Deze wijnen hebben genoeg body om kruidige en vlezige gerechten te begeleiden, met hun rijpe fruittonen en zachte afdronk.

KRACHTIG & COMPLEX ROOD

(Graciano Crianza, Pinotage Bellingham)

Past goed bij:

Rabo de toro – *ossenstaart*

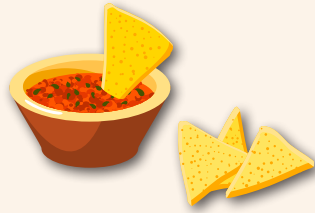
Pata negra – *Ibericoham*

Chipirones fritos – *mini inktvis*

Brocheta de pollo con salsa de mango

Waarom? Diepgang en rijpheid in deze wijnen vragen om gerechten met power, zoals stoofvlees, gegrild vlees of pittige dips.

FOOD



Knabbel bij je babbel (vanaf 2 pers)

Olijven, anjovis, pan tomate, serrano, fuet, queso, tortilla en brood

€16 pp

Camenbert

Met rozenmarijn

€13,50

Nachos:

Nachos salsa	€ 6,50
Nachos salsa queso	€ 8,50
Nachos guacamole	€ 8,50
Nachos Mexicana	€ 8,50
Jalapeños	€ 3,50

Tapasmenu (menu vanaf 2 pers):

Barcelona

€34 pp

Maritiem & krachtig – veel zeevruchten en ziltigheid

Primo plato

Ansjovis, Manchegokaas, lookbroodje met tomatenpesto.

Segundo plato

Gegrilde gamba's, gegratineerde mosseltjes, scampi's in lookolie, patatas bravas, gegrilde groenten en calamares.

Maritiem & krachtig – veel zeevruchten en ziltigheid

Aanbevolen wijnen:

Wit – Bodegas Forcada – Sauvignon Blanc (Rioja)

Citrus, groene kruiden en krachtig genoeg voor gamba's, mosselen en calamares

Wit – Las Blancas Tradicionales (Spanje)

Licht notig & mineraal: perfect bij ansjovis, Manchego en gegrilde vis

Alicante

€34 pp

Typisch Spaans: ham, kaas, tortilla & stevige klassiekers

Primo plato

Ansjovis, Manchegokaas, lookbroodje met tomatenpesto.

Segundo plato

Gegrilde gamba's, gegratineerde mosseltjes, scampi's in lookolie, patatas bravas, gegrilde groenten en calamares.

Aanbevolen wijnen:

Wit – Marcel Grenache Blanc (Frankrijk)

Frisse zuurtjes die contrasteren met rijke kaas en ham

Rood – Graciano Crianza (Rioja)

Rijk, met veel structuur: uitstekend bij ham, ribbetjes en balletjes

Rood – Patojo Monastrell (Spanje)

Kruidig en evenwichtig – mooie match met tortilla & kipkroketjes

Verduras Vegetariana

€34 pp

Fris, plantaardig en kruidig – ideaal bij lichte, groene smaken

Primo plato

lookbroodje met tomatenpesto, gazpacho van tomaten en geroosterde paprika, avocado's.

Segundo plato

Linzenballekes in tomatensaus, gegrilde groenten met kruidenkaas, papatas bravas,

Pimientos de Padron, kikkererwten en spinazie.

Aanbevolen wijnen:

Wit – Cayega Arneis (Italië)

Subtiële peer en vuursteen sluiten mooi aan bij gazpacho, pimientos en spinazie

Wit – Arrocerro (Spanje)

Halfzoete stijl brengt balans bij linzen en paprika's

Caramba Mexico

€35pp

Pikant, kruidig en rokerig – Tex Mex & BBQ

Primo plato

Nachos con chili y queso,
jalapeño poppers.

Segundo plato

Tex Mex ribbetjes, kipburrito, scampi con mangosalsa, patatas bravas, Pimientos de Padron,
gefrituurde uienringen.

Aanbevolen wijnen:

Wit – Kings of Prohibition Chardonnay

Tropisch, romig & boterig – past bij pittige jalapeño en burrito

Rood – of Prohibition Kings Red Blend

Kersen, chocolade en zachte tannines: topcombi met ribbetjes & uienringen

Rood – Donnadicoppe Nero d'Avola/Syrah

Rijk en kruidig – matcht goed met gekruide vleesgerechten



TAPAS VERDURAS VEGGIE

Aceitunas Groene en zwarte olijven	€ 3,90	Almendras € 8,50 Geroosterde gekruide amandelnoten
Pan Tomate Spaans lookbroodje met tomatenpesto	€ 7,90	Gazpacho € 6,50 Koude tomatensoep
Pan allioli Spaans lookbroodje	€ 7,20	Garbanzos con espinacas Sevillano € 6,70 Kikkererwten en spinazie
Parillada de verduras con feta Gegrilde groenten met feta	€ 8,20	
Patatas bravas Gebakken aardappels met sausje	€ 5,60	
Patatas fritas Belgische frietjes	€ 5,90	
Ensaladilla rusa Aardappelslaatje met groentenmacedoine	€ 6,70	
Tortilla de patatas Spaanse aardappelomelet	€ 6,90	
Albondigas de lentejas Linzenballetjes	€ 9,60	
Ensalada de tomate Tomatenslaatje met oregano-vinaigrette	€ 6,50	
Queso Manchego Spaanse kaas	€ 9,40	
Champiñones al ajillo Champignons met look	€ 8,90	
Pimientos de Padron Spaanse zoete pepers met zeezout	€ 7,10	

TAPAS PESCADOS Y MARISCOS VIS

Scampis con ajo y pimientos In lookolie gebakken kleine scampi's	€ 10,90
Gambas á la plancha per stuk Gegrilde gambas (minimum per 2)	€ 3,90
Calamares a la romana Gefrituurde inktvisringen	€ 7,90
Mejillones gratinados Gegratineerde mosselen	€ 8,80
Boquerones Ansjovis met look	€ 8,40
Almejas Venusschelpen met look	€ 12,90
Chipirones fritos Mini gefrituurde inktvisringen	€ 11,10

TAPAS CARNE VLEES

Jamón Serrano Spaanse gedroogde ham	€ 9,90
Pan de ajo de la casa Lookbroodje met tomaat en serranoham	€ 11,50
Pata negra De lekkerste ham	€ 17,90
Chorizo Spaanse pikante salami	€ 8,40
Costillas de cerdo Ribbetjes (2 latjes)	€ 9,90
Chuletas de cordero Lamskoteletjes (2 stuks)	€ 11,90
Albóndigas en tomate Ballekes in tomatensaus	€ 8,40
Croquetas de pollo Huisgemaakte kipkroketjes (4 stuks)	€ 13,90
Alas de pollo Gemarineerde kippenvleugels (4 stuks)	€ 10,50
Fuet extra Heerlijk gekruide en gedroogde salami	€ 7,40
Burritos Mexicaanse wrapjes met gehakt	€ 10,90
Chorizo d'Argentina Argentijnse pikante worstjes in rode wijnsaus	€ 9,90
Kipburrito Wrap gevuld met kip	€ 12,90
Serranokroketjes Kroketten gevuld met kaas en serrano	€ 9,50
Brocheta de pollo con salsa de mango Kipspiesjes met mangodip (4 stuks)	€ 13,50
Rabo de Toro Ossenstaart	€ 11,50

POSTRES DESSERTEN

IJSJES

	Klein (2 bollen)	Groot (3bollen)
Coupe vanille	€ 8,50	€ 10,50
Coupe advocaat	€ 11,00	€ 13,00
Dame blanche	€ 9,50	€ 11,50
Coupe bresilienne	€ 9,50	€ 11,50
Coupe krieken	€ 9,50	€ 10,00
Coupe aardbeien (van april tot oktober)	€ 12,00	€ 14,00
Banana split	€ 12,50	€ 14,50

Slagroom is steeds inbegrepen.

GEBAK EN DESSERTEN

Taart van het moment	€ 9,50
Appelburritos	€ 9,50
Churros	€ 9,50
Crema catalana	€ 9,50
Moelleux	€ 12,50
Latino passion(sorbet met passie)	€ 12,50
Tarte tatin	€ 12,50
Verwenkoffie	€ 13,50
Zalige chocomousse met fruit	€ 12,50

Wijn om van te genieten – ook thuis!

Onze wijnkaart is niet alleen een feest voor hier aan tafel, maar ook voor bij jou thuis!

Elke fles die je bij ons proeft, kan je – opgelet enkel op bestelling – meenemen naar je eigen wijnkelder (of keukentafel, wij oordelen niet).

Want zeg nu zelf:

“Een dag zonder wijn is als... euh... we weten het eigenlijk ook niet.”

Vraag gerust naar de mogelijkheden – we helpen je graag om de wereld in je glas te blijven schenken!

Proef hier. Geniet thuis. Santé!