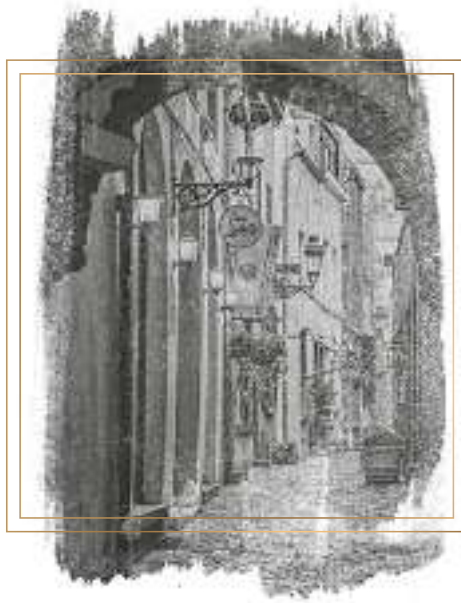




HISPANIA

BRUSSELS



Hispania n'est pas seulement un restaurant espagnol, Hispania est un espace créé pour offrir à nos clients la meilleure expérience du style de vie, de la gastronomie et de la culture espagnole dans le monde entier. Hispania c'est l'Espagne.



Hispania is not just a Spanish restaurant, Hispania is a space created to provide our clients with the best experience of Spanish lifestyle, gastronomy and culture around the world. Hispania is Spain.

FOOD ALLERGENS



Dairy Products



Seafood



Mustard



Eggs



Moluscs



Sulphurous



Gluten

Wheat, Barley, Rye, Oats, Triticale, Spelt



Fish



Sesame



Peanuts



Soya



Lupin



Tree Nuts

Walnuts, Hazelnuts, Pistachio, Pine nuts, Almonds



Celery

ENTRANTES / ENTRÉES / STARTERS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% IBÉRICO (100 gr)

Acompañado de pan de coca con tomate

Jambon cru, porc ibérique "de Bellota" (100 gr)

Cured ham, acorn-fed Iberico pork (100 gr)

36 €



Gluten
(wheat)

EMBUTIDOS 100% IBÉRICOS ESPAÑOLES CHORIZO, SALCHICHÓN, LOMO IBÉRICOS

Assortiment de charcuteries espagnoles: Chorizo, Salchichón, Lomo ibéricos

Assortment of Spanish cured meats: chorizo, salchichón, iberian cured loin, lomo

18 €



Gluten
(wheat)

SELECCIÓN DE QUESOS ESPAÑOLES IBORES, MAHÓN, LA PERAL E IDIAZABAL

Acompañados de menbrillo, miel trufada y manzana

Sélection de fromages: Ibores, Mahon, La Peral, Idiazabal

Cheese selection: Ibores, Mahon, La Peral, Idiazabal

16 €



Gluten
(wheat)



Eggs



Dairy
products

ANCHOA DEL CANTÁBRICO SELECCIÓN 00, CREMA AHUMADA, PAN BRIOCHE (3 uds.)

Anchois de cantabrie sélection 00, crème fumée, pain brioché (3 unités)

Cantabrian Anchovy selection 00, smoked cream, brioche bread (3 units)

18 €



Gluten
(wheat)



Eggs



Dairy
products



Fish



Soya

ENSALADILLA RUSA, BONITO DEL NORTE, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Salade russe, thon blanc, huile d'olive extra vierge

Russian salad, white tuna, extra virgin olive oil

16 €



Eggs



Fish



Sulphurous

TERRINA DE FOIE CASERA, MEMBRILLO, FRUTOS SECOS

Terrine de foie gras maison, coing et fruits secs

Foie gras terrine, quince and dried fruits

26 €



Gluten
(wheat)



Eggs



Dairy
products



Tree Nuts
(hazelnuts)



Peanuts
(peanuts)

CROQUETAS CREMOSAS DE BOLETUS Y TRUFA DE TEMPORADA (6 uds.)

Croquettes aux cèpes et truffe de saison (6 unités)

Boletus, mushrooms and truffle croquettes (6 units)

16 €



Gluten
(wheat)



Eggs



Dairy
products

CROQUETAS DE NUESTRO JAMÓN 100% IBERICO (6 uds.)

Croquettes de jambon ibérique (6 unités)

Iberian ham croquettes (6 units)

16 €



Gluten
(wheat)



Eggs



Dairy
products

ENTRANTES / ENTRÉES / STARTERS

HUEVOS ROTOS, PATATINOS, CARABINERO AL AJILLO

Œufs "cassés", pommes de terre, crevette rouge à l'ail

"Broken" eggs, potatoes, garlic red prawns

32 €



ALCACHOFAS, HUEVO 65°C, CERDO IBÉRICO, DEMI-GLACE TRUFADA

Artichauts, œuf à 65°C, porc ibérique, demi-glace truffée

Artichokes, egg at 65°C, Iberian pork, truffled demi-glace

28 €



ZAMBURIÑAS, AJO Y PEREJIL (6 uds)

Coquilles Saint-Jacques, ail, persil (6 unités)

Grilled Queen scallops, garlic, parsley (6 units)

26 €



CALAMARES FRESCOS FRITOS, EMULSION DE AJO ASADO, PIEL DE LIMA

Calamars frais frits, ail rôti et zeste de citron vert

Fresh fried squids, roasted garlic and lime

28 €



SALPICÓN DE RAPE Y LANGOSTINOS

Cocktail de lotte et crevettes

Monkfish and prawns salad

30 €



TARTAR DE ATÚN ROJO GADITANO, GAZPACHUELO

DE PISTACHOS, MOJAMA

Tartare de thon rouge, gazpachuelo et mojama (salaison de filet de thon)

Tartare de thon rouge de cadix, gazpachuelo à la pistache, mojama (filleted salt-cured tuna)

28 €



PULPO ASADO, PATATA REVOLCONA, PIPARRA ENCURTIDA

Poulpe, pommes de terre au paprika "pimenton de la vera" et piparra

Octopus with paprika mashed potatoes and "piparras"

32 €



GUIOSOS Y ARROCES RAGOÛTS ET RIZ / STEWS AND RICES

VERDINAS ASTURIANAS CON LANGOSTINOS

Ragoût asturien traditionnel de haricots verts aux crevettes

Traditional Asturinas green beans stew with prawns

32 €



FABADA ASTURIANA ACOMPAÑADA DE SU COMPANGO

“Fabada” Ragoût de haricots typique des Asturies

“Fabada” Typical asturian beans stew

28 €



ARROZ MELOSO DE CALAMARES EN SU TINTA, CHIPIRONES Y CARPACCIO DE GAMBA

Riz noir crémeux à l'encre de seiche et calamars

Black rice with squid ink and squids

28 €



ARROZ AL HORNO DE SALMONETES, TRIGUEROS, AZAFRÁN

Riz de rouget- barbet à l'émulsion de safran et asperge vert

Red mullet rice with green asparagus and saffron emulsion

32 €



PESCADOS / POISSONS / FISH

MERLUZA AL PIL PIL, ESPINACA, ESPUMA DE PATATA

Merlu sauce pil-pil, épinards et pomme de terre crémeuse

Hake with “pil pil” sauce, spinach and creamy potato

32 €



LUBINA ASADA, PUERRO CONFITADO, GAZPACHUELO DE SUS HOJAS

Bar sauvage rôti, confit et gazpachuelo de poireaux

Seabass, leek confit and gazpachuelo

46 €



CARNES / VIANDES / MEATS

PALETILLA DE LECHAZO, ENSALADA DE VERDURAS, MIEL Y LIMA

Epaule d'agneau, salade de légumes, miel et lime
Lamb shoulder, vegetable salad, honey and lime

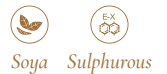
48 €



ENTRECOT DE RUBIA GALLEGA, PATATINOS CONFITADOS,
PIQUILLOS NAVARROS

Entrecôte de bœuf de Galice, pommes de terre confites, poivrons "piquillos navarros" Galician
rib steak, candied potatoes, "piquillos navarros" peppers

48 €



STEAK TARTAR DE RUBIA GALLEGA CORTADO A CUCHILLO,
PATATAS FRITAS

Tartare de bœuf coupé au couteau, frites
Hand-cut beef tartare, French fries

32 €



SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA AL FOIE, ESPUMA DE PATATA Y SETAS

Filet de boeuf blond de Galice avec foie gras, pommes de terre cremeuse et champignons
Galician beef tenderloin with foie gras, creamy potatoes and mushrooms

48 €



LINGOTE DE COCHINILLO SEGOVIANO, CALABAZA ASADA,
PIPAS Y QUESO FRESCO

Cochon de lait de Ségovie, citrouille fumée, graines de tournesol et fromage frais
Segovian suckling pig, smoked pumpkin, sunflower seeds and fresh cheese

46 €



ALBÓNDIGAS IBÉRICAS, CREMOSO DE PATATA, ENCURTIDOS

Boulettes de porc ibérique, purée de pommes de terre et légumes en saumure
Iberian pork meatballs, mashed potatoes and pickles

36 €



POSTRES / DESSERTS

Para acompañar nuestros postres, le recomendamos una selección de nuestros vinos generosos

Pour accompagner nos desserts, nous vous recommandons une sélection de nos vins fortifiés

To accompany our desserts, we recommend a selection of our fortified wines

POSTRES / DESSERTS

VINO GENEROSO RECOMENDADO

CREMA DE ARROZ CON LECHE CARAMELIZADA

Crème de riz au lait caramélisé
Creamy rice pudding caramelised

12 €



Dairy
products

Oloroso
DON NUÑO
10 €

COULANT DE CHOCOLATE, CÍTRICOS, NATA HELADA

Coulant de chocolat, agrumes, crème gelée
Chocolate coulant, citrus fruit, frozen cream

14 €



Gluten
(wheat)



Dairy
products



Tree Nuts
(almonds)



Eggs

Pedro Ximénez
SAN EMILIO
12 €

TORRIJA CARAMELIZADA, HELADO DE VAINILLA, BAILEYS

Pain perdu caramélisé, crème glacée à la vanille, Baileys
Caramelised French toast, vanilla ice cream, Baileys

12 €



Gluten
(wheat)



Dairy
products



Tree Nuts
(almonds)



Eggs

Palo Cortado
PENÍNSULA
10 €

PASTEL DE QUESOS ESPAÑOLES, FRUTOS ROJOS, FRESA HELADA

Tarte au fromage, fruits rouges, crème glacée à la framboise
Cheesecake, red fruits, raspberry ice cream

12 €



Gluten
(wheat)



Dairy
products



Eggs

Palo Cortado
PENÍNSULA
10 €

SELECCIÓN DE QUESOS :

IBORES, MAHON, LA PERAL E IDIAZABAL

Sélection de fromages: Ibores, Mahon, La Peral, Idiazabal
Cheese selection: Ibores, Mahon, La Peral, Idiazabal

16 €



Gluten
(wheat)



Dairy
products



Tree Nuts
(walnuts)

SIDRA DE HIELO
ASTURIANA
10 €

CAFÉ O EXPRESSO MARTINI GOURMAND

Café ou Espresso Martini gourmand
Coffee or Espresso Martini gourmand

10/18 €



Gluten
(wheat)



Dairy
products



Tree Nuts
(almonds)



Eggs



CARTA DE VINOS



Carte des vins

Wine list



NUESTRA SELECCIÓN / FINE WINES / VINS FINS

TINTOS / VINS ROUGES / RED WINES

SELECCIÓN ABADÍA RETUERTA

| | |
|--|-------|
| ABADÍA RETUERTA CUVÉE EL PALOMAR | 125 € |
| Garnacha, Tempranillo, Malbec V.T. Castilla y León | |
| ABADÍA RETUERTA PAGO VALDEBELLÓN | 175 € |
| Cabernet Sauvignon V.T. Castilla y León | |
| ABADÍA RETUERTA PAGO GARDUÑA | 180 € |
| Syrah V.T. Castilla y León | |
| ABADÍA RETUERTA PAGO NEGRALADA | 185 € |
| Tempranillo V.T. Castilla y León | |
| ABADÍA RETUERTA PETIT VERDOT | 230 € |
| Petit Verdot V.T. Castilla y León | |

SELECCIÓN VEGA SICILIA

| | |
|--|-------|
| MACÁN CLÁSICO | 112 € |
| Tempranillo Rioja | |
| PINTIA | 175 € |
| Tinta de toro Toro | |
| ALION | 185 € |
| Tinta Fina Ribero del Duero | |
| VALBUENA 5º | 315 € |
| Tempranillo, Merlot Ribera del Duero | |
| VEGA SICILIA ÚNICO | 562 € |
| Tempranillo, Cabernet Sauvignon Ribero del Duero | |

OTROS TINTOS DE NUESTRA SELECCIÓN

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| VILLA DE CORULLÓN, ALVARO PALACIOS | 128 € | AS CABORCAS, TELMO RODRÍGUEZ | 120 € |
| Mencía, Alicante Bouchet, Godello, Palomino Bierzo | | Mencía, Merenazo, Garnacha, Godello, Sousón Valdeorras | |
| AALTO | 106 € | RODA I | 136 € |
| Tempranillo Ribero del Duero | | Tempranillo, Garnacha, Graciano Rioja | |
| PSI, DOMINIO DE PINGUS | 90 € | MUGA PRADO ENEA GRAN RESERVA | 150 € |
| Tinto Fino, Garnacha Ribera del Duero | | Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo Rioja | |
| PAGO DE CARROVEJAS | 125 € | | |
| Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot Ribera del Duero | | | |

VINOS BLANCOS / VINS BLANCS / WHITE WINES

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| RODA I BLANCO | 150 € | REMELLURI BLANCO RESERVA | 180 € |
| Viura, Garnacha Blanca, Malvasí Rioja | | Garnacha blanca, Viognier Sauvignon Blanc, Chardonnay, Roussanne, Marsanne Rioja | |
| AS SORTES, RAFAEL PALACIOS | 170 € | FINCA L'ARGATA BLANC | 195 € |
| Godello Valdeorras | | Macabeu D.O. Montsant | |

VINOS POR COPA / VINS SERVIS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

CAVA

| | |
|---|------|
| RAVENTOS I BLANC, BLANC DE BLANCS | 12 € |
| Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Malvasía Cava | |
| L'INFINIT ROSAT | 14 € |
| Garnacha, Xarel-lo Cava | |

CHAMPAGNES

| | |
|-------------------------------------|------|
| HENRIOT BRUT SOUVERAIN | 16 € |
| Chardonnay & Pinot noir Champagne | |

VINOS BLANCOS VINS BLANCS / WHITE WINES

| | |
|---|------|
| JAVIER SANZ VERDEJO | 8 € |
| Verdejo Rueda | |
| MUGA BLANCO | 8 € |
| Viura, Garnacha & Malvasia Rioja | |
| FILLABOA | 10 € |
| Albariño Rías Baixas | |
| VALDESIL SOBRE LIAS | 10 € |
| Godello Valdeorras | |
| LAS TINADAS AIRÉN, PIE FRANCO | 10 € |
| Airén Castilla La Mancha | |
| ABADÍA RETUERTA LE DOMAINE | 16 € |
| Sauvignon Blanc, Verdejo Castilla La Mancha | |

VINOS ROSADOS VINS ROSÉS / ROSE WINES

| | |
|--------------------------------------|-----|
| MUGA ROSADO | 8 € |
| Garnacha, Viura, Tempranillo Rioja | |

TINTOS / VINS ROUGES / RED WINES

| | |
|---|------|
| MESTIZAJE | 8 € |
| Bobal, Syrah, Garnacha Valencia | |
| MARQUÉS DEL VALPARAÍSO ROBLE | 8 € |
| Tinta Fina Ribera del Duero | |
| ÓNRA NEGRE | 10 € |
| Garnacha, Cabernet Sauvignon D.O. Costers del Segre | |
| COMANDO G "LADERAS DEL TIETAR" | 10 € |
| Garnacha Sierra de Gredos Madrid | |
| MURUA RESERVA | 12 € |
| Tempranillo, Graciano, Mazuelo Rioja | |
| ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL | 16 € |
| Tempranillo, Cabernet-Syrah V.T. Castilla y León | |

VINOS DE JEREZ VINS FORTIFIÉS / SHERRY WINES

| | |
|-------------------------------|------|
| LUSTAU FINO JARANA | 10 € |
| LUSTAU AMONTILLADO LOS ARCOS | 10 € |
| LUSTAU OLOROSO "EL NUÑO" | 10 € |
| LUSTAU PALO CORTADO PENINSULA | 10 € |
| LUSTAU MANZANILLA PAPIRUSA | 10 € |
| LUSTAU PX SAN EMILIO | 12 € |

ESPUMOSOS / MOUSSEUX / SPARKLING

CAVA | CORPINNAT

| | |
|---|------|
| RAVENTOS I BLANC, BLANC DE BLANCS | 54 € |
| Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Malvasía Cava | |
| L'INFINIT ROSAT | 56 € |
| Garnacha, Xarel-lo Cava | |
| GRAMONA IMPERIAL BRUT | 62 € |
| Xarel-lo, Macabeo Corpinnat Penedes | |
| GRAMONA III LUSTROS GRAN RESERVA | 82 € |
| Xarel-lo, Macabeo Corpinnat Penedes | |

CHAMPAGNES

| | |
|---|-------|
| HENRIOT BRUT SOVERAIN | 90 € |
| Chardonnay & Pinot noir Champagne | |
| HENRIOT BLANC DE BLANCS BRUT | 120 € |
| Chardonnay Pinot meunier | |
| CHAMPAGNE AYALA BRUT ROSÉ | 120 € |
| Chardonnay & Pinot noir Pinot meunier | |
| LAURENT PERRIER ROSÉ | 190 € |
| Pinot noir Champagne | |
| RUINART BLANC DE BLANC | 200 € |
| Chardonnay Champagne | |
| CHAMPAGNE AYALA LA PERLE | 220 € |
| Chardonnay & Pinot noir Pinot meunier | |

VINOS BLANCOS / VINS BLANCS / WHITE WINES

| | | | |
|--|------|--|------|
| JAVIER SANZ SAUVIGNON BLANC Sauvignon Blanc Rueda | 46 € | LA DIVINA Airen Castilla La Mancha | 50 € |
| JAVIER SANZ VERDEJO Verdejo Rueda | 46 € | LAS TINADAS AIRÉN, PIE FRANCO Airen Castilla La Mancha | 62 € |
| JAVIER SANZ V MALCORTA Verdejo Rueda | 68 € | LA DEL VIVO, RAUL PEREZ Godello, Doña Blanca Bierzo | 76 € |
| OSSIAN, VIÑAS VIEJAS Verdejo Rueda | 88 € | LA LLORONA, VERÓNICA ORTEGA Godello Bierzo | 98 € |
| OREMUS MANDOLÁS, VEGA SICILIA Furmint Tokaj - Hegyálya | 76 € | CHIVITE COLECCION CHARDONNAY Chardonnay Navarra | 85 € |
| ABADÍA RETUERTA LE DOMAINE Sauvignon Blanc V.T. Castilla y León | 84 € | CASA AGRICOLA PUREZA Moscatel de Alejandría Alicante | 48 € |
| VALDESIL SOBRE LIAS Godello Valdeorras | 48 € | ACUSTIC BLANC Garnacha blanca y gris, Macabeo, Xarel-lo Monstsant | 60 € |
| VIÑA MEIN O PEQUEÑO MEIN Terixadura, Godello Ribeiro | 56 € | ALBET I NOYA 3 MACABEUS Macabeo Penedes | 51 € |
| FILLABOA Albariño Rías Baixas | 46 € | LAS BLANCAS Macabeo, Malvasia, Marisancho, Mersequera, Moscatel Utiel-Requena | 48 € |
| LEIRANA Albariño Rías Baixas | 60 € | TRENZADO Listan blanco, Vijariego, Marmajuelo, Gua & Malvasía Valle de la Orotava (Tenerife) | 68 € |
| MUGA BLANCO Viura, Garnacha & Malvasia Rioja | 46 € | | |
| VIÑA GRAVONIA CRIANZA Viura Rioja | 78 € | | |

VINOS ROSADOS / VINS ROSÉS / ROSE WINES

| | | | |
|--|------|--|------|
| MUGA ROSADO Garnacha, Viura, Tempranillo Rioja | 46 € | FLOR DE MUGA Garnacha tinta Rioja | 68 € |
| CHIVITE LAS FINCAS ARZAK Tempranillo & Garnacha tinta Navarra | 46 € | | |

TINTOS / VINS ROUGES / RED WINES

| | | | |
|--|------|--|------|
| MURUA RESERVA Tempranillo, Graciano, Mazuelo Rioja | 52 € | PÉTALOS, ALVARO PALACIOS Mencía Bierzo | 58 € |
| LINDES DE REMELLURI Tempranillo, Garnacha, Graciano Rioja | 58 € | COMANDO G "LADERAS DEL TIETAR" Garnacha Sierra de Gredos Madrid | 46 € |
| TENTENUBLO XÉRICO Tempranillo, Viura Rioja | 68 € | MARAÑONES Garnacha, Morenillo Vinos de Madrid | 86 € |
| M DE MURUA Tempranillo Rioja | 69 € | BORSAO TRES PICOS Garnacha Campo de Borja | 54 € |
| FINCA DE LOS LOCOS Tempranillo & Graciano Rioja | 72 € | ÓNRA NEGRE Garnacha, Cabernet Sauvignon DO Costers del Segre | 48 € |
| VEGUIN DE MURUA GRAN RESERVA Tempranillo, Graciano & Mazuelo Rioja | 75 € | JOAN D'ANGUIERA "ALTAROSSES" Garnacha Monsant | 59 € |
| VIÑA BOSCONIA RESERVA Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano Rioja | 82 € | SCALA DEI PRIOR Cabernet Sauvignon, Syrah & Cariñena Priorat Priorat | 68 € |
| RODA RESERVA Tempranillo Rioja | 85 € | LES TERRASSES, ÁLVARO PALACIOS Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon & Syrah Priorat | 92 € |
| MUGA RESERVA ESPECIAL Tempranillo, Garnacha, Mazuelo & Graciano Rioja | 86 € | MUSTIGUILLO "MESTIZAJE" Bobal, Syrah & Garnacha El Terrerazo | 68 € |
| MARQUÉS DEL VALPARAÍSO ROBLE Tinta Fina Ribera del Duero | 46 € | EL VENENO Monastrell Alicante | 70 € |
| TINTO PESQUERA CRIANZA Tinta Fina Ribera del Duero | 62 € | VERUM ULTERIOR GARNACHA Garnacha Castilla La Mancha | 60 € |
| VIÑA PEDROSA Tinta Fina Ribero del Duero | 69 € | HABLA DEL SILENCIO Tempranillo, Syrah, Cabernet franc Extremadura | 46 € |
| CORIMBO Tinta Fina Ribero del Duero | 78 € | GUÍMARO, FINCA MEIXAMAN Mencía, Caiño tinto, Sousón, Brancella, Merenzao, Garnacha Tintorera Ribeira Sacra | 70 € |
| TINTO PESQUERA RESERVA Tinta Fina Ribero del Duero | 78 € | 7 FUENTES Listan negro & Castellana negra Valle de la Orotava (Tenerife) | 46 € |
| ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL Tempranillo, Cabernet-Syrah V.T. Castilla y León | 76 € | | |
| ULTREIA SAINT-JACQUES, RAUL PEREZ Mencía Bierzo | 50 € | | |





HISPANIA BRUSSELS

*Rue Bodenbroek 2,
1000 Bruxelles*



www.hispaniarestaurants.com

