



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



Eggs



Gluten

Wheat, Barley, Rye, Oats, Triticale, Spelt



Peanuts



Tree Nuts

Walnuts, Hazelnuts, Pistachio, Pine nuts, Almonds



Seafood



Moluscs



Fish



Soya



Celery



Mustard



Sulphurous



Sesame



Lupin

## 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 €



## GUISOS 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

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

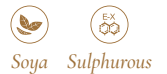
48 €



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 - Hegyalia	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](http://www.hispaniarestaurants.com)

