

SUGGESTIES

OP = OP



APERITIEF

Champagne Ruinart
Blanc De Blancs

glas: 25,00
fles: 135,00

 Champagne Chandon Garden Spritz
(basis van champagne en sinaasschil)
14,50/glas

 Champagne Moët-Chandon Brut
15,00/glas

VIS/SCHAALDIEREN

 3 Oesters natuur/gegratineerd
met parmezaan

17,20/19,50 (5,40 per extra oester)

 6 Oesters natuur/gegratineerd
met parmezaan

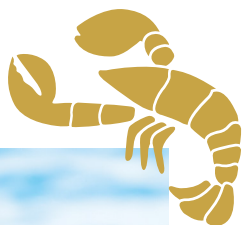
32,40/39,00 (5,40 per extra oester)

 Reuze gamba (voorgerecht)
a la plancha a olio aioli

18,00

 1 Hele kreeft (+/-750gr)
68,50

 Halve kreeft
(enkel verkrijgbaar per 2 personen)
37,50 p.p.



Pure SURF sharing dish

- Een hele kreeft
- Kingkrabpoten (absoluut een aanrader!)
- Twee gamba's
- Twee langoustines

€ 68,50 p.p.

Topkwaliteit,
verse producten
rechtstreeks uit onze zeeën.

APERO CHARCUTERIE

 Charcuterie Duroc ham Batallé
10 maanden gerijpt
80gr 15,50

 Pata Negra Iberico ham
80gr 23,50



TOP!TOP!TOP!TOP!TOP!

Secreto 07

7 weken gerijpt en gedroogd,
Rubia Gallega entrecotes
80gr 28,00

Mixed Charcuterie Gloria

Mix van Duroc, Iberico en onze top Secreto
44,00

PREMIUM MEAT

 Steak tartaar (handgesneden)
- Voorgerecht 80gr 14,50
- Hoofdgerecht 160gr 26,50

SURF/TURF: KREEFT-FILET PUR

(voor 2 personen)
58,50 p.p.



SPECIALITEIT VAN HET HUIS

VOORGERECHT

Garnaalkroket / kaaskroket 1 stuk

13,00

Garnaalkroket / kaaskroket 2 stuks

19,00

Gefruite peterselie, tartaarmayonaise/cocktail

Mixed kroket 2 stuks

1 garnaalkroket + 1 kaaskroket

21,00



Ranger Valley Wagyu

Bavette

59,50



Dit rund groeit op in de uitgestrekte, groene weides van Ranger Valley en staat bekend om zijn uitzonderlijke marmering. Het vlees is diep van smaak: boterzacht, met tonen van noten, een vleugje umami en een subtiele zoetheid. Dankzij de rijke intramusculaire vetdooradering smelt het in de mond.

UMI Black Angus Rib Eye

(350gr)

54,50



Een klasse apart. Deze rib eye van UMI Black Angus-runderen uit de weidse graslanden van Uruguay staat garant voor een intense vlees-smaak en perfecte marmering. Dankzij het natuurlijke dieet en de stressvrije leefomgeving van het dier krijgt het vlees zijn rijke, volle karakter en sappige beet. Een stevige steak voor de echte vleesliefhebber – vol, mals en uitgesproken. **Alleen bij Gloria Grill.**

ONZE KEUZE VOOR DE PERFECTE SMAAKBALANS



**2023 Roero Arneis
Vietti
(bianco)**

fles: 56,20

glas: 12,50

**2022 Bolgheri Rosso
Adeo - CAMPO ALLA
SUGHERA
(rosso)**

fles: 68,90

glas: 15,50



Rubia Gallega Entrecôte

+ 400gr

56,50

Dit rund heeft een krachtig en robuust postuur, met een karakteristieke vacht die varieert van warm tarwekleurig tot diep roodbruin. Door zijn vrije en natuurlijke leven in de ruige bergen van Galicië ontwikkelt het dier zich op een rustig tempo, wat duidelijk terug te proeven is in de kwaliteit van het vlees. Dat vlees onderscheidt zich door een unieke en complexe smaak: kruidig en licht ziltig, met subtiele tonen van merg en boter. Bovendien is het rijk aan intramusculair vet, wat zorgt voor een volle, sappige structuur en een lange, verfijnde afdronk.