



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.

ENTRANTES / ENTRÉES / STARTERS

PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA(100 gr)

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

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

21 €

EMBUTIDOS ESPAÑOLES

CHORIZO, SALCHICHÓN, LOMO IBÉRICOS Y CECINA DE LEÓN

Assortiment de charcuteries espagnoles: Chorizo, Salchichón, Lomo ibéricos et Cecina de Leon
Assortment of Spanish cured meats: chorizo, salchichón, iberian cured loin, lomo and cured beef leg

18 €

SELECCIÓN DE QUESOS: IBORES, MAHÓN, LA PERAL Y BRILLANT SAVARÍN

Sélection de fromages: Ibores, Mahon, La Peral, Brillant Savarin

Cheese selection: Ibores, Mahon, La Peral, Brillant Savarin

16 €

ANCHOA SELECCIÓN "DON BOCARTE", CREMA AHUMADA, PAN BRIOCHE (3 uds.)

Anchois "Don Bocarte", crème fumée, pain brioché (3 unités)

"Don Bocarte" anchovy, smoked cream, brioche bread (3 units)

18 €

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 €

TERRINA DE FOIE CASERA, MEMBRILLO, FRUTOS SECOS

Terrine de foie gras maison, coing et fruits secs

Foie gras terrine, quince and dried fruits

18 €

CROQUETAS CREMOSAS DE BOLETUS (6 uds.)

Croquettes aux cèpes (6 unités)

Boletus, mushrooms and truffle croquettes (6 units)

14 €

CROQUETAS DE NUESTRA PALETA IBÉRICA (6 uds.)

Croquettes de jambon ibérique (6 unités)

Iberian ham croquettes (6 units)

14 €

ENTRANTES / ENTRÉES / STARTERS

HUEVOS ROTOS, PATATINOS, DEMI GLACE DE TERNERA Y TRUIFA DE TEMPORADA

Œufs "cassés", pommes de terre, réduction de veau aux truffes
"Broken" eggs, potatoes, veal reduction with truffles

24 €

ALCACHOFA FRITA, HUEVO 65°C, TRUIFA DE TEMPORADA

Artichaut frit, œuf à 65°C, truffe de saison
Fried artichoke, egg at 65°C and seasonal truffle

18 €

ZAMBURIÑAS, AJO Y PEREJIL (6 uds.)

Coquilles Saint-Jacques, ail, persil (6 unités)
Grilled Queen scallops, garlic, parsley (6 units)

24 €

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

22 €

SALPICÓN DE RAPE Y LANGOSTINOS

Cocktail de lotte et crevettes
Monkfish and prawns salad

24 €

TARTAR DE ATÚN ROJO, SALMOREJO CORDOBÉS, MOJAMA

Tartare de thon rouge, salmorejo et mojama (salaison de filet de thon)
Red tuna tartare, salmorejo and mojama (filleted salt-cured tuna)

21 €

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"

24 €

GUISOS Y ARROCES RAGOÛTS ET RIZ / STEWS AND RICES

FABADA ASTURIANA CON SU COMPANGO

Ragoût asturien traditionnel de haricots, chorizo fumé et boudin noir
Traditional Asturian bean stew with smoked chorizo and black pudding

24 €

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

26 €

ARROZ AL HORNO DE PRESA IBÉRICA ADOBADA, MANITAS DE CERDO, AZAFRÁN

Riz cuit au four, porc ibérique mariné, pieds de porc et safran
Baked rice, marinated Iberian pork loin-shoulder, trotters and saffron

28 €

PESCADOS / POISSONS / FISH

MERLUZA AL PIL PIL, ESPINACA, CREMOSO DE PATATA CÍTRICO

Merlu sauce pil-pil, épinards et pomme de terre crémeuse aux agrumes
Hake with "pil pil" sauce, spinach and citrus creamy potato

28 €

LUBINA ASADA, PUERRO CONFITADO, GAZPACHUELO DE SUS HOJAS

Bar sauvage rôti, confit et gazpachuelo de poireaux
Seabass, leek confit and gazpachuelo

32 €

CARNES / VIANDES / MEATS

PALETILLA DE LECHAZO, ENSALADA DE BROTES, CEREZAS Y QUESO
DE OVEJA

Epaule d'agneau, salade de choux, cerises et fromage de brebis
Lamb shoulder, cabbage salad, cherries and sheep's cheese

36 €

ENTRECOT DE VACA 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

36 €

STEAK TARTAR CORTADO A CUCHILLO, TRUFA DE TEMPORADA,
PATATAS FRITAS

Tartare de bœuf coupé au couteau, truffe de saison, frites
Hand-cut beef tartare, seasonal truffle, French fries

32 €

SOLOMILLO DE TERNERA AL FOIE, PURÉ DE PATATA Y SETAS

Filet de veau avec foie gras, purée de pommes de terre et champignons
Veal fillet with foie gras, mashed potatoes and mushrooms

38 €

COCHINILLO SEGOVIANO, NABO, BERENJENA AHUMADA Y
MANZANA

Cochon de lait de Ségovie, navet, aubergine fumée et pomme
Segovian suckling pig, turnip, smoked aubergine and apple

36 €

ALBÓNDIGAS IBÉRICAS, CREMA DE PIELES DE PATATA, ENCURTIDOS

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

28 €

POSTRES / DESSERTS

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

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

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

POSTRES / DESSERTS

VINO GENEROSO RECOMENDADO

CREMA DE ARROZ CON LECHE CARAMELIZADA

Crème de riz au lait caramélisé
Creamy rice pudding caramelised

12 €

Oloroso
DON NUÑO
8 €

TARDALETA HOJALDRADA DE MANZANA, VAINILLA,
CAFÉ (10min)

Tartelette aux pommes, vanille, café (10 min)
Apple, vanilla and coffee tartlet (10 min)

12 €

Pedro Ximénez
SAN EMILIO
9 €

TORRIJA CARAMELIZADA, HELADO DE VAINILLA,
BAILEYS

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

12 €

Palo Cortado
PENÍNSULA
8 €

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 €

Palo Cortado
PENÍNSULA
8 €

SELECCIÓN DE QUESOS IBORES, MAHON, LA PERAL Y
BRILLANT SAVARIN

Sélection de fromages: Ibores, Mahon, La Peral, Brillant Savarin
Cheese selection: Ibores, Mahon, La Peral, Brillant Savarin

16 €

Oloroso
DON NUÑO
8 €

CAFÉ O CHAMPAGNE GOURMAND

Café ou Champagne gourmand
Coffee or Champagne gourmand

10 €/18 €



CARTA DE VINOS



Carte des vins

Wine list



ESPUMOSOS MOUSSEUX / SPARKLING

	Glass	Bottle		Glass	Bottle
CAVA GRAN BACH Macabeo, Xarel-lo & Parellada Cava	7,5 €	38 €	CORPINNAT IMPERIAL GRAN RESERVA BRUT 2015 Xarel-lo, Macabeo Corpinnat		64 €
CAVA ARS COLLECTA “BLANC DE NOIRS” Pinot noir, Xarel-lo & Trepat Cava		46 €	CHAMPAGNE AYALA BRUT Chardonnay & Pinot noir Champagne	14 €	83 €

VINOS BLANCOS VINS BLANCS / WHITE WINES

	Glass	Bottle		Glass	Bottle
JAVIER SANZ VERDEJO 2020 Verdejo Rueda	7 €	36 €	PAGO DE LOS BALANCINES “ALUNADO” Chardonnay Ribera del Guadiana		56 €
JAVIER SANZ SAUVIGNON BLANC 2018/19 Sauvignon Blanc Rueda	7 €	36 €	ABEL MENDOZA “JARRARTE BLANCO” Viura, Malvasia & other varietes Rioja		49 €
JAVIER SSANZ V MALCORTA 2018 Verdejo Rueda		49 €	VIÑA POMAL SINGULARES TEMPRANILLO BLANCO Tempranillo Blanco Rioja		80 €
HABLA DE TI Sauvignon Blanc Vdt Extremadura		39 €	VIÑA POMAL SINGULARES MATURANA BLANCA Maturana Blanca Rioja		84 €
VERUM MALVASIA Malvasia La Mancha		36 €	CHIVITE COLECCION CHARDONNAY Chardonnay Navarra		75 €
FILLABOA Albariño Rías Baixas	8,5 €	41 €	ALBET I NOYA 3MACABEUS 2020 Macabeo D.O Penedes		51 €
VALDESIL SOBRE LIAS Godello Valdeorras		46 €	RAVENTOS D'ALELLA Pansa Blanca Alella	9,5 €	45 €
PAGO DE LOS BALANCINES “ROBLE SOBRE LIAS” Chardonnay & Viura Ribera del Guadiana		44 €			

TINTOS

RED WINES / VINS ROUGES

	Glass	Bottle		Glass	Bottle
HABLA DEL SILENCIO Tempranillo, Syrah, Cabernet franc Extremadura	8 €	39 €	VIÑA POMAL SINGULARES GRACIANO Graciano Rioja		123 €
HABLA N21 Cabernet, Malbec, Syrah & Petit verdot Extremadura		59 €	MARQUÉS DEL VALPARAÍSO ROBLE Tinta Fina Ribera del Duero	8 €	39 €
HUINO RESERVA Tempranillo, Graciano & Garnacha tintorera Extremadura		49 €	TINTO PESQUERA CRIANZA Tinta Fina Ribera del Duero		49 €
HABLA N22 Tempranillo Extremadura		61 €	VIÑA PEDROSA Tinta Fina Ribero del Duero		69 €
BALANCINES CRIANZA COLECCIÓN Garnacha Tintorera Ribera del Guadiana		40 €	CORIMBO Tinta Fina Ribero del Duero		71 €
HARAGAN RESERVA ESPECIAL Tinta Roriz Ribera del Guadiana		54 €	ALION 2015 Tinta Fina Ribero del Duero		110 €
VIÑA POMAL CRIANZA Tempranillo Rioja	7 €	36 €	SCALA DEI PRIOR Cabernet Sauvignon, Syrah & Cariñena Priorat		61 €
VIÑA POMAL RESERVA Tempranillo, Garnacha, Graciano & Mazuelo Rioja	8,5 €	44 €	JOAN D'ANGUERA "ALTAROSSES" 2018 Garnacha Monsant		59 €
MURUA RESERVA 2013 Tempranillo, Garnacha, Graciano & Mazuelo Rioja	9 €	50 €	MUSTIGUILLO "MESTIZAJE 2018" Bobal, Syrah & Garnacha El Terrerazo		48 €
M DE MURUA 2017 Tempranillo Rioja		69 €	COMANDO G "LADERAS DEL TIETAR 2019" Garnacha Sierra de Gredos		46 €
FINCA DE LOS LOCOS Tempranillo & Graciano Rioja		70 €	RAUL PEREZ ULTREIA SAINT-JACQUES 2018 Menica Bierzo		49 €
RODA RESERVA Tempranillo Rioja		78 €	PÉTALOS Mencía Bierzo		58 €
RODA I Garnacha, Tempranillo & Graciano Rioja		104 €	PINTIA Tinta de toro Toro		130 €
VIÑA POMAL SINGULARES GARNACHA Garnacha Rioja		120 €			

VINOS ROSADOS VINS ROSÉS / ROSE WINES

	Glass	Bottle		Glass	Bottle
CHIVITE LAS FINCAS ARZAK Tempranillo & Garnacha tinta Navarra		41 €	MARQUES DE RISCAL ROSE 2020 Tempranillo, Viura & Malvasia Rioja	7 €	36 €

VINOS GENEROSOS VINS FORTIFIÉS / SHERRY WINES

	Glass	Bottle		Glass	Bottle
LUSTAU FINO JARANA	6,5 €	36 €	LUSTAU PALO CORTADO PENINSULA	8 €	49 €
LUSTAU AMONTILLADO LOS ARCOS	7 €	39 €	LUSTAU PX SAN EMILIO	9 €	50 €
LUSTAU OLOROSO "EL NIÑO"	8 €	43 €	LUSTAU MANZANILLA PAPIRUSA	7 €	37 €

CERVEZAS BIÈRES / BEERS

	Bottle		Bottle
MAHOU 5 ESTRELLAS Euro Pale Lager, bottled beer, 25 cl	4 €	STELLA ARTOIS Lager beer, bottled beer, 25 cl	4 €
ALHAMBRA RESERVA 1925 Euro Pale Lager, bottled beer, 33 cl	5,5 €	JAMBE DE BOIS Blond craft beer, bottled beer, 33 cl	5,5 €
LEFFE BLONDE Blond abbey beer, bottled beer, 33 cl	5,5 €		



HISPANIA BRUSSELS

*Rue Bodenbroek 2,
1000 Bruxelles*



www.hispaniarestaurants.com

