



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



Altramuces



Dry Fruit

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 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 €



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



Dry fruit



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

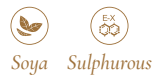
48 €



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 veau 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



Dry fruit



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



Dry fruit



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



Dry fruit

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



Dry fruit



Eggs



CARTA DE VINOS



Carte des vins

Wine list

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

RAVENTOS I BLANC, DE NIT BRUT 14 €
Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Monastrell | Cava

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE AYALA BRUT 16 €
Chardonnay & Pinot noir | Champagne

VINOS BLANCOS

VINS BLANCS / WHITE WINES

JAVIER SANZ VERDEJO 8 €
Verdejo | Rueda

MUGA BLANCO 8 €
Viura, Garnacha & Malvasía | Rioja

FILLABOA 10 €
Albariño | Rías Baixas

VALDESIL SOBRE LIAS 10 €
Godello | Valdeorras

VIÑA ZORZAL CHARDONNAY 10 €
Chardonnay | Navarra

LA DIVINA 12 €
Airen | Castilla La Mancha

VINOS ROSADOS

VINS ROSÉS / ROSE WINES

MUGA ROSADO 8 €
Garnacha, Viura, Tempranillo | Rioja

TINTOS / VINS ROUGES / RED WINES

MARQUÉS DEL VALPARAÍSO ROBLE 8 €
Tinta Fina | Ribera del Duero

MUSTIGUILLO "MESTIZAJE" 8 €
Bobal, Syrah & Garnacha | El Terrerazo

CAMBIO DE TERCIO, BRUNO MURCIANO 10 €
Bobal | Utiel-Requena

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 52 €
Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Malvasía | Cava

RAVENTOS I BLANC, DE NIT BRUT 56 €
Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Monastrell | Cava

GRAMONA IMPERIAL BRUT 82 €
Xarel-lo, Macabeo | Corpinnat | Penedes

GRAMONA III LUSTROS GRAN RESERVA 102 €
Xarel-lo, Macabeo | Corpinnat | Penedes

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE AYALA BRUT 120 €
Chardonnay & Pinot noir | Champagne

CHAMPAGNE AYALA BRUT ROSÉ 132 €
Chardonnay & Pinot noir | Pinot meunier

CHAMPAGNE AYALA LA PERLE 240 €
Chardonnay & Pinot noir | Pinot meunier

LAURENT PERRIER ROSÉ 210 €
Pinot noir | Champagne

RUINART BLANC DE BLANC 220 €
Chardonnay | Champagne

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 LORONA, VERÓNICA ORTEGA Godello Bierzo	98 €
OREMUS MANDOLÁS, VEGA SICILIA Furmint Tokaj - Hegyalia	76 €	VIÑA ZORZAL CHARDONNAY Chardonnay Navarra	46 €
ABADÍA RETUERTA LE DOMAINE Sauvignon Blanc V.T. Castilla y León	84 €	CHIVITE COLECCION CHARDONNAY Chardonnay Navarra	85 €
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 €	RAVENTOS D'ALELLA Pansa Blanca Alella	46 €
LEIRANA Albariño Rías Baixas	60 €	CASA AGRICOLA PUREZA Moscatel de Alejandría Alicante	48 €
MUGA BLANCO Viura, Garnacha & Malvasia Rioja	46 €	LAS BLANCAS Macabeo, Malvasia, Maris ancho, Merseguera, Moscatel Utiel-Requena	48 €
VIÑA GRAVONIA CRIANZA Viura Rioja	78 €	TRENZADO Listan blanco, Vijariego, Marmajuelo, Gua & Malvasía Valle de la Orotava (Tenerife)	68 €

VINOS ROSADOS / VINS ROSÉS / ROSE WINES

MUGA ROSADO Garnacha, Viura, Tempranillo Rioja	46 €	PÁRAMOS DE NICASIA, CLARETE Garnacha, Tinta de Toro, Malvasia Toro	56 €
CHIVITE LAS FINCAS ARZAK Tempranillo & Garnacha tinta Navarra	46 €	FLOR DE MUGA Garnacha tinta Rioja	68 €

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 €	GAGO, TELMO RODRÍGUEZ Tinta de toro Toro	58 €
FINCA DE LOS LOCOS Tempranillo & Graciano Rioja	72 €	BORSAO TRES PICOS Garnacha Campo de Borja	54 €
VEGUIN DE MURUA GRAN RESERVA Tempranillo, Graciano & Mazuelo Rioja	75 €	JOAN D'ANGUERA "ALTAROSÉS" Garnacha Monsant	59 €
RODA RESERVA Tempranillo Rioja	85 €	SCALA DEI PRIOR Cabernet Sauvignon, Syrah & Cariñena Priorat Priorat	68 €
VIÑA BOSCONIA RESERVA Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano Rioja	82 €	LES TERRASSES, ÁLVARO PALACIOS Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon & Syrah Priorat	90 €
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	58 €	CAMBIO DE TERCIO, BRUNO MARCIANO Bobal Utiel-Requena	48 €
VIÑA PEDROSA Tinta Fina Ribero del Duero	69 €	VERUM ULTERIOR GARNACHA Garnacha Castilla La Mancha	60 €
CORIMBO Tinta Fina Ribero del Duero	78 €	HABLA DEL SILENCIO Tempranillo, Syrah, Cabernet franc Extremadura	46 €
TINTO PESQUERA RESERVA Tinta Fina Ribero del Duero	78 €	GUÍMARO, FINCA MEIXAMAN Mencía, Caiño tinto, Sousón, Brancella, Merenzao, Garnacha Tintorera Ribeira Sacra	70 €
ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL Tempranillo, Cabernet-Syrah V.T. Castilla y León	76 €	4 KILOS Callet Mallorca	80 €
ULTREIA SAINT-JACQUES, RAUL PEREZ Mencía Bierzo	50 €		

NUESTRA SELECCIÓN / FINE WINES / VINS FINS

TINTOS / VINS ROUGES / RED WINES

ABADÍA RETUERTA CUVÉE PALOMAR 135 €
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

VILLA DE CORULLÓN, ALVARO PALACIOS 128 €
Mencía, Alicante Bouchet, Godello, Palomino | Bierzo

AALTO 106 €
Tempranillo | Ribero del Duero

ALION 185 €
Tinta Fina | Ribero del Duero

PAGO DE CARROVEJAS 125 €
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot | Ribera del Duero

RODA I 136 €
Garnacha, Tempranillo & Graciano | Rioja

VEGA SICILIA ÚNICO 562 €
Tempranillo, Cabernet Sauvignon | Ribero del Duero

AS CABORCAS, TELMO RODRÍGUEZ 120 €
Mencía, Merenazo, Garnacha, Godello, Sousón | Valdeorras

MUGA PRADO ENEA GRAN RESERVA 150 €
Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo | Rioja

PINTIA 175 €
Tinta de toro | Toro

VINOS BLANCOS VINS BLANCS / WHITE WINES

REMELLURI BLANCO RESERVA 180 €
Garnacha blanca, Viognier Sauvignon Blanc, Chardonnay,
Roussanne, Marsanne | Rioja

AS SORTES, RAFAEL PALACIOS 170 €
Godello | Valdeorras

RODA I BLANCO 150 €
Viura, Garnacha blanca & Malvasí | Rioja



HISPANIA BRUSSELS

*Rue Bodenbroek 2,
1000 Bruxelles*

www.hispaniarestaurants.com
