

BEGIN MET ONTDEKKEN

Ons menu is geïnspireerd op de relaxte smaken van Cali-Baja: denk verse ingrediënten, invloeden van de kust en die easygoing Californian vibe die alles samenbrengt. Verwacht lichte, levendige gerechten met een vleugje Baja comfort — perfect om te delen, lekker te blijven hangen en gewoon te genieten van goed gezelschap.

SIGNATURE COCKTAILS

Cali-Baja Paloma Fris & Sterk
Elala Tequila Blanco - Roze Grapefruit - Agave - Limoen

The HitchHiker Tropisch & Fris
Hermit Gin - Elala Espadin Mezcal - Passievrucht - Ginger Beer

Berry Cooler Fruitig & Fris
Ketel One Vodka - Blauwe bes - Kruiden Thee - Limoen

Lavanda Fizz Fris & Kruidig
Masticha - Bombay Gin - Lavendel - Mynt

Mama Besos Romig & Zoet
Bacardí Rum - Aardbei - Havermelk - Limoen

Spicy Mango Zoet & Pittig
Elala Tequila Reposado - Chilli - Mango - Tajin

Guava Negroni Sterk & Fris
Hendrick's Gin - Campari - Vermouth - Agave



€ 13.5

€ 14.5

€ 14.5

€ 14.5

€ 13.5

€ 13.5

€ 13.5

Alle cocktails zijn ook als mocktail verkrijgbaar.

SMALL PLATES (OM TE DELEN)

Cantaloupe & Komkommer Salade(VE) Tomaat, Sesam Dressing, Parsley, Peterselie & Sesam € 14.5

Gestoofde Octopus Rijke Tomaten Saus, Kikkererwten, Zwarte Olijven, Zongedroogde Tomaten, Feta, Sherry Azijn € 17.5

Tonijn Tostadas Tonijn, Avocado, Peer, Sesam, Wasabi Mayo € 14.5

Gegrilde Maïs Tostadas (V) Sour Cream, Bieslook, Ingelegde Rode Ui, Limoen € 12.5

Gegrilde Kool (V) Zwarte Tahini, Sweet Chilli Glaze & Krokante Sjalotten € 15.50

Gazpacho (V) Tomaten & Geroosterde Rode Peper, Komkommer, Basilicum Olie & Gegrilde Zuurdesem € 14.50

Pulled Beef Tacos Slow-Cooked Rundvlees, Ingelegde ui, Pico de Gallo, Limoen, Koriander € 15.50

Geroosterde Biet (V) Geklopte Geitenkaas, Watermeloen, Baby Radijs, Pistache Crumble, Granaatappel € 14.50

HitchHike Skateboard Krokante Kip, Tonijn & Maïs Tostada, Olijven, Amandelen, Corn Dogs & Krokante Avocado € 35

Boeren Brood (V) Zwarte Knoflook Aioli & Tomaten Salsa € 7.5

Krokante Kip Ranch Saus, Lente Ui, Chili, Sesam € 9.5

Corn Dog Klassieke Hot Dog, Krokante Buitenkant, Mosterd en Ketchup € 9.5

Rokerige Maïs Ribs (V) BBQ sauce € 9.5

Krokante Avocado Fritters (V) Hennep Saus € 9.5

Gouden Frietjes (V) hipotle Mayo € 6.5



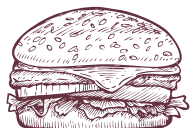
“Laat het ons team vóór het bestellen weten als je allergieën of dieetwensen hebt*"



LUNCH

- Avocado Toast (V)** Roerei, Lente Ui, Harissa
Voeg Zalm of Bacon toe + € 2.5 € 12.5
- Gerookte Zalm Bagel** Sesam & Maanzaad, Cream Cheese, Avocado, Komkommer, Rode Ui € 15.5
- Truffel Champignon Toast (V)** Citroen Ricotta, Champignons, Truffel Olie, Gebakken Ei
Voeg Zalm of Bacon toe + € 2.5 € 12.5
- Chia Pudding (V)** Kokos, Granola, Fruit Coulis, Seizoens Fruits € 14.5

ALL DAY CLASSICS



- Burrata Salad (V)** € 22.5
Kumato Tomaat, Krokante Kappertjes, Ansjovis Dressing, Vijg, Geroosterde Amandelen & Gegrild Zuurdesem Brood
- Caesar Salad (V)** € 14.5
Little Gem Sla, Parmezaan, Ei, Caesar Dressing, Croutons, Tomaat
Voeg Kip of Garnalen toe + € 3.5
- Double Smashed Burger** € 19.5
Sla, Guacamole, Tomaat, Cheddar, Coleslaw, Gouden Frietjes, Chipotle Mayo

DINER

- Assado** Gegrillde Simmental Rib-Eye, Ananas, Tortilla, Chimichurri, Gouden Frietjes € 35
- Pescado** Gebakken Kabeljauwfilet, Romige Maïs, Krokante Prei, Wasabi Furikake & Yuzu Olie € 29.5
- Geroosterde Broccoli (V)** Green Goddess Rijst, Courgette, Tuinbonen, Doperwtten, Dille Olie € 25
- Blauwe Maïs Tortilla (V)** Tex-Mex Tofu, Guacamole, Sla, Sriracha Aioli, Sesam € 19.5

ZOET

- Churros (V)** Pumpkin Spice & Chocolate € 10.5
- Rum Pineapple Carpaccio (VE)** Saffraan, Mango Sorbet, Kokos Flakes, Munt € 11.5
- Matcha Panna Cotta (V)** Yogurt Crumble, Passievrucht Coulis, Koriander Cress € 12.5

V = Vegetarisch
VE = Vegan

