

BIENVENID@!

Welkom in Restaurant & Cocktailbar

de **REVOLUTIE**
LOKAAAL

**Het personeel van de Revolutie wenst u
een prettige en gezellige avond toe!**

**Heeft u een vraag? Spreek gerust de bediening aan.
Zij helpen u graag verder!**

Leuk om te proberen:

2 gangen tapa's menu to-share (vanaf 2 pers) 29.95 p.p.

3 gangen tapa's menu to-share (vanaf 2 pers) 35.95 p.p.

EEN KLEIN STUKJE GESCHIEDENIS...

Zestien jaar geleden werd er in het hartje van Zutphen een restaurant geopend met Latijns-Amerikaanse invloeden: Barrio Latino. Een speciale toevoeging aan het brede scala restaurants op de pittoreske markt in Zutphen. Twee jaar later werd de naam veranderd in Barrio Cubano, omdat de oorspronkelijke naam al een eigenaar kende in een klein restaurantje in Parijs. Tot op de dag van vandaag is De Revolutie – de naam die wij al negen jaar kennen als ons favoriete Latijns-Amerikaanse restaurant en cocktailbar in Zutphen – hetzelfde gebleven in kwaliteit, oorsprong en gemoedelijkheid. De naam 'De Revolutie' houdt de belofte van een verrassende en levendige avond in en betekent letterlijk: ommekeer, vernieuwing en radicale verandering. De Revolutie biedt een complete avond uit onder één dak, vernieuwend in niet alleen de exotische gerechten, maar ook op het gebied van cocktail-avonden en salsa-nights. De revolutionair Che Guevara was een man van het volk en in ons restaurant staat dat doel voorop; voor iedereen een warm welkom.

GEKRAUID, AROMATISCH EN KRACHTIG ETEN

Maar hoe zit dat nou met al die specialiteiten en Zuid-Amerikaanse gerechten? We beginnen even bij onze basisingrediënten. De Latijns-Amerikaanse keuken omvat de keukens van Zuid- en Midden-Amerika. Deze eetcultuur is beïnvloed door de Spaanse en Portugese kolonisten. Zij veroverden jaren geleden grote stukken land en brachten hun eetgewoontes met zich mee. In het noorden van Zuid-Amerika heeft de keuken zelfs invloeden van Afrikaanse bodem, dankzij de vroegere slavenhandel. Wat voortvloeiende in het gebruik van basisingrediënten zoals maïs, bonen, rijst, granen en pompoen.

In een zoektocht naar kennis en tradities uit de Latijns-Amerikaanse keuken is er met passie voor deze weelderige en afwisselende eetcultuur een basiskaart ontstaan met Cubaanse, Spaanse, Mexicaanse en Argentijnse gerechten. Onze koks gebruiken veel verse kruiden, specerijen, groentes en zelfgemaakte krachtige sauzen. Het meest bekend is Zuid-Amerika om het gebruik van vlees. Niet zomaar een stukje, maar een flinke gegrilde portie vlees. Veel landen uit Zuid-Amerika staan bekend om hun barbeque-party's met als meest bekende runderras de Angus. Onze specialiteiten zijn de heerlijk geflambeerde fajita's, gevulde wraps, burgers, gegrilde steaks en tapas, even terug naar de roots. De Revolutie neemt u in een aromatische keuken graag mee over de grenzen naar de tradities van Latijns-Amerika.

WIJNKAART

Rode wijn

Brana Vieja Tempranillo

glas	karaf	fles
4.95	17.00	22.50

Deze Spaanse Tempranillo is een rijke wijn. **Soepel, fruitig en vlezig** van karakter en open en verleidelijk uitdagend met een lichte impressie van vanille-**aroma's**. Veel rood fruit en een mooie, zachte finale. De Braña Vieja Tempranillo past uitstekend bij rood **gegrild vlees** en stevige oude kazen.

Principe de Viana Crianza

5.50	18.00	24.50
------	-------	-------

Deze Portugese Crianza is gemaakt van Tempranillo, Merlot en Cabernet Sauvignon en heeft maar liefst 24 maanden op eikenhouten vaten gerijpt. De wijn heeft aroma's van **cassis, rijpe zwarte kersen en vijgen**. Daarnaast een hint van vanille en kokosnoot. Ideaal bij groenten, rood vlees, wildgerechten en belegen kazen.

Callia Lunaris Malbec

5.75	18.50	26.00
------	-------	-------

Deze Argentijnse Malbec heeft aroma's die fris zijn met **rode vruchten** gecombineerd met **vanille**. In de mond is het een gebalanceerde, aromatische en milde wijn. Heerlijk bij geroosterd of rood vlees.

Witte wijn

Dao Meia Encosta Vinho Branco

4.95	17.00	22.50
------	-------	-------

De Portugese wijn is zorgvuldig samengesteld uit 4 lokale druivensoorten [Malvasia Fina, Encruzado, Bical en Fernão Pires]. Intens, jong en fris aroma van **limoen, verveine, tropische tonen zoals passievrucht en hints van anijs**. Een goede begeleider bij lichte gerechten zoals **salades, vis en schelpdieren**.

Principe de Viana Chardonnay Barrel Fermented

5,75	18.50	26.00
------	-------	-------

Deze Spaanse wijn uit Navarra gemaakt van de Chardonnay druif. Aroma's van witte **bloemen en tropisch fruit**, zoals ananas, mango en banaan. Tonen van citrusfruit en tenslotte geuren van vers **gebakken brood**, verkregen van de houtlagering. De smaak is fris en vol. De zuren zijn goed in balans met een lange afdronk. Deze wijn combineert prima met **gemarineerde en gegrilde vis, pasta's, salades en gevogelte**.

	glas	karaf	fles
Enaria Verdejo Rueda	5.75	18.50	26.00

Enaria is een modern opgevoede wijn van het Spaanse ras Verdejo. De wijn heeft een gouden kleur en prachtige Verdejo aroma's van citrusfruit en passievrucht, gedroogde perzik en venkel. Lekker als aperitief en perfect bij salades, garnalen, vis en gevogelte.

Rosé

Laurent Miquel Rosé Vendanges Nocturnes Classic	4.95	17.00	22.50
--	------	-------	-------

Deze Franse roséwijn is een moderne, toegankelijke roséwijn om dagelijks van te genieten. De Rosé komt uit Sint-Chinian in de Languedoc en wordt gemaakt van Syrah en Cinsault druiven. De zalmroze wijn heeft aroma's van kleine rode vruchten, wilde bloemen en lichte kruidigheid. De verfrissende smaak is rond, lekker zacht fruitig en aangenaam mild van afdronk. Een aangenaam mooie aperitief rosé en erg smakelijk bij lichte gerechten, zomerse salades en bij de barbecue.

Mousserend/zoet

Peter Meyer Oppenheimer Krötenbrunnen Kabinett	4.95	17.00	29.00 [1 ltr]
---	------	-------	------------------

Zoete kruidige, iets parelende witte wijn. Aroma's van meloen, gele appel en specerijen ontdekt u in de geur en smaak. Kan goed gedronken worden bij lichte voorgerechten, desserts, fruit en salades.

Prosecco	6.00		28.50
-----------------	------	--	-------

De Maschio Prosecco Frizzante DOC is afkomstig uit de Veneto-regio Friuli vlakbij Venetië. Geproduceerd uit de Glera druif (eerder bekend als Prosecco) is de wijn droog, fris en knapperig aromatisch. Heerlijk als aperitief, bij schaal- en schelpdieren.

Huisgemaakte sangria	6.00		25.00 [1 ltr]
-----------------------------	------	--	------------------

Volgens Spaans recept van onder meer rode wijn, citrusvruchten en seizoensfruit.

VOORGERECHTEN

Broodplankje

met knoflookdip, kruidenboter, tomatentapenade en olijven 9.50

Gegratineerde champignons

met roomsaus, kruiden, knoflook en spekjes (ook als vegetarisch te bestellen) 11.50

Bezopen garnalen

met knoflook, diverse kruiden en Spaanse pepers gebakken in olijfolie 11.95

Carpaccio

met zongedroogde tomaatjes, rucola, pijnboompitten, kaas en een heerlijke pesto dressing 13.95

Plato Revolutie;

een combinatie van kleine vegetarische -, vlees – en vis gerechtjes 17.50

Nachos

uit de oven met cheddarkaas, crème fraîche en vlammsaus 13.50

Keuze uit:

kip

gehakt

vega

Vleesplankje “de Revolutie”

plankje met parmaham, chorizo, spinata romana en schwarzwalders schinken, geserveerd met brood, olijven, knoflooksaus, zeezout en olijfolie 15.50

Mexicaanse burrito

een heerlijke gevulde tortilla met gekruid rundergehakt, maïs, rode uien en oude kaas, geserveerd met guacamole en crème fraîche 12.50

Huisgemaakte soepen

Romige tomatensoep met pesto croutons 8.50

Gevulde Mexicaanse kippensoep 9.00

Alle soepen worden geserveerd met brood

SALADES

Lauwwarme salade van scampi's

met krokant gebakken spek, croutons en een limoen-framboos dressing

voor

maaltijd

13.50

16.95

Salade biefstukpuntjes

met rode ui en een dressing van teriyaki sesamzaad

13.50

16.95

Salade avocado en mango

met blauwe kaas, walnoten met heerlijke balsamicodressing

12.50

15.95

Alle salades worden geserveerd met brood

HOOFDGERECHTEN

Latijns-Amerikaanse gerechten

Tamales

een traditioneel gerecht uit Latijns Amerika, al meer dan 5000 jaar oud. Het bestaat uit een gestoomd pakketje van bananenblad met in maïsdeeg een vulling van gekruide kip, mais, paprika en uien 25.95

Huisgemaakte beefburger

op Cubaanse wijze op een desembol met jalapenos, cheddarkaas, rode ui, tomaten, sla, bbq saus, mayonaise en verse Vlaamse frieten 22.95

Huisgemaakte vegetarische burger

van 5 soorten granen op sesambrood met jalapenos, cheddarkaas, rode ui, tomaten, sla, bbq saus, mayonaise en verse Vlaamse frieten 22.95

Fajita's

spectaculair aan tafel geflambeerd met paprika, ui, champignon, rijst, salsa saus, zure room, guacamole, kaas en warme tortilla's 25.95

Keuze uit: **brie & noten**
 kip
 ossenhaas
 gamba's

Enchilada

een met kaas gegratineerde tortilla die rijkelijk gevuld is met paprika, ui, champignons en naar keuze: rund, kip of combi, geserveerd met guacamole, zure room en rijst 24.95

Maaltijd nacho's

uit de oven met cheddarkaas, crème fraîche en vlammeaus 18.95

Keuze uit: **kip**
 gehakt
 vega

Grillgerechten van de Black Angus

AUSTRALISCHE GRAIN FED SELECTED ANGUS BEEF:

Van het Black Angus rund een soepele Entrecote (200 gram) 31.95

Van het Black Angus rund een heerlijk malse Bavette (200 gram) 31.95

Malse biefstuk van het Black Angus rund (200 gram) 29.95

Alle Black Angus gerechten worden geserveerd met huisgemaakte peperroomsaus, verse Vlaamse frieten met mayonaise en salade.

AUSTRALISCHE GRAIN FED SELECTED ANGUS BEEF:

Het door ons geleverde Black Angus rundvlees vind zijn herkomst in het zuiden van Australië. Hier zijn grote delen van het landschap vlak, er zijn enorme grazige weides, en het luchtklimaat is er nog erg schoon. Hier hebben de runderen de ruimte om te scharrelen en vrijuit te grazen. Onze producenten in Australië hebben de hele keten in eigen beheer, van opfok van de runderen op de ranches tot aan het verpakken van het eindproduct. Het vlees uit Australië heeft zich in de hele gastronomie wereld ruimschoots bewezen, het vlees is uitermate zacht, en het heeft een zeer rijke smaak. Deze rijke smaak van het vlees is mede te danken aan het feit dat de runderen in de periode van afmesten minimaal 100 dagen met granen worden gevoerd. Hierdoor ontstaat een mooie marmering in het vlees, door deze marmering is het vlees extra zacht, sappig en smaakvol.

ULEESGERECHTEN

Piri piri kip (500 gram)

huisgemarineerd uit de oven (naturel, pikant, zoet) 21.95

Spare-ribs (750 gram) "op z'n lekkerst"

naturel, zoet, pikant of duivels pikant 24.95

Varkenshaas medaillons "à la Revolutie"

met champignonroomsaus, krokante spekjes en rode ui 22.95

Mixgrill

een combinatie van biefstuk, kipfilet, varkenshaas en een stukje spare-rib 26.95

Ierse biefstuk

met teriyaki en sesamzaad saus 24.95

Kip in romige spinaziesaus

gegratineerd met kaas uit de oven 21.95

Gebakken biefstukreepjes

volgens traditioneel Cubaans recept met gewokte rode uien in ketjap 23.95

UISGERECHTEN

Gebakken zalm

geserveerd op een bedje van gewokte groenten met een koude yoghurt komkommer dille saus 23.95

Gamba's termidor

met uien, champignons afgeblust met witte wijn en room en gegratineerd met oude kaas 23.95

VEGETARISCHE GERECHTEN

Duo empanada & portobello

Empanada gevuld met geitenkaas en walnoten, en een portobello met geroosterde pompoenpuree met een topping van geitenkaas 19.95

Zie ook de Latijns-Amerikaanse gerechten, salades & tapa's

Alle vlees, vis en vegetarische gerechten (behalve Latijns-Amerikaanse gerechten) worden per tafel geserveerd met aardappelgarnituur, frisse appeltjes in vanilleroomsaus en salade.

Kindermenu

Tomatensoepje 6.50

Frikadel, spare-ribs of kipnuggets met frietjes en appelmoes 9.50

Bijgerechten

Puntzak verse Vlaamse frieten met mayonaise 4.50

Salade 3.50

Frisse appeltjes in vanilleroomsaus 4.50

Gebakken aardappeltjes 4.50

Gewokte groenten 3.50

Gekruide basmati rijst 3.50

TAPA'S

U heeft keuze uit een 2 of 3 gangen tapa's menu to-share (combinatie van vlees, vis en vega)

2 gangen tapa's menu 29.95 p.p. (1e gang koude tapa's, 2e gang warme tapa's)

3 gangen tapa's menu 35.95 p.p. (net als 2 gangen + 3e gang dessert)

Vanaf 2 personen te bestellen

De 2e gang wordt geserveerd met aardappelgarnituur, salade en appeltjes in vanilleroomsaus

**U kunt natuurlijk ook losse tapa's bestellen
(in de weekenden alleen losse tapa's te bestellen per gehele tafel).**

Ulees:

Huisgemarineerde **spare-ribs** (zoet of pikant) 6.95

Gekruide **kipfilet** in spinazieroomsaus 6.95

Gemarineerde **biefstukpuntjes** met teriyaki sesamzaad saus 8.50

Varkenshaaspuntjes a la revolutie 7.95

Mini burger met mozzarella, cherrytomaatje en pesto (2 st.) 6.95

Vis:

Calamaris (inktvisringen) met knoflooksaus 5.95

Gefrituurde **gamba's** met aioli 5.95

Wrap met zalm, bieslook en crème fraîche 6.50

Huisgemarineerde **garnalenspies** met knoflook, rode peper en dille 6.95

Bruschetta met tonijnsalade 6.50

Vegetarisch:

Gebakken **champignons** gratineerd met oude kaas 5.50

Huisgemaakte **quesadillas** gevuld met kaas en guacamole 6.95

Zoete warme **maïskolfjes** met kruidenboter 5.50

Empanada gevuld met geitenkaas, walnoten en honing 5.95

Mexicaanse **aardappeltortilla** met oude kaas 5.50

Portobello met geroosterde pompoenpuree en een topping van geitenkaas 6.50

DESSERT

Witte chocolade cheesecake

met een aardbeien coulis en een Argentijnse caramelsaus 8.95

Dame blanche

heerlijk vanille-ijs met chocoladesaus 8.50

Diverse soorten ijs met slagroom 7.95

Frambozenbrownies

met witte chocola, met daarbij een bolletje ijs en slagroom 8.50

Chocoladetaartje

met een zachte chocoladevulling, chocolade ijs en slagroom 8.50

In rum gekarameliseerde banaan

volgens traditioneel Cubaans recept met een bolletje kokosijs 8.95

Diverse bonbons (6 st.), ook erg lekker bij de koffie 8.50

Revolutieparade

een parade van onze dessertkaart (vanaf 2 pers.) 10.95 pp

Kinderijsje met een verrassing uit de grabbelton! 5.50

AFTER DINNER COCKTAIL

Choco Colada

Baileys, Licor 43, ananassap, room, chocolade saus, slagroom, ijs 9.25

Speciale koffie's

- Cuban Coffee (Havana Club rum, koffie & slagroom) 7.50
- Irish Coffee (Ierse whiskey, basterdsuiker, koffie & slagroom) 7.50
- Brazilian Coffee (Kahlua, koffie & slagroom) 7.50
- French Coffee (Grand Marnier, koffie & slagroom) 7.50
- Spanish Coffee (Licor 43, koffie & slagroom) 7.50
- Baileys Coffee (Baileys, koffie & slagroom) 7.50
- Italian Coffee (Amaretto, koffie & slagroom) 7.50
- Tia Maria Coffee (Tia Maria, koffie & slagroom) 7.50

Likeuren

- Sambuca 4.50
- Baileys 4.50
- Tia Maria 4.50
- Frangelico 4.50
- Grand Marnier 5.50
- Cointreau 4.75
- Licor 43 4.75
- Southern Comfort 4.75
- Kahlua 4.75
- Amaretto 4.50

Cognac

- Calvados 4.80
- Remy Martin VSOP 6.80
- Armagnac 4.80

Whisky's

- Jack Daniel's 5.50
- Four Roses 4.95
- Jameson 4.95
- William Lawson 5.25
- Tullamore Dew 4.95
- Johnny Walker Black 5.95
- Johnny Walker Red 5.95
- Chivas Regal 6.95
- Laphroaig select 40% 7.95