

# BIENVENID@!

Welkom in Restaurant & Cocktailbar

## de **REVOLUTIE**

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) 32 p.p.

3 gangen tapa's menu to-share (vanaf 2 pers) 38 p.p.

## EEN KLEIN STUKJE GESCHIEDENIS...

Achttien 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 goedertierenheid. 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 basisingredienten. 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 voortvloeyde in het gebruik van basisingredienten 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 barbecue-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

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 Brana Vieja Tempranillo past uitstekend bij rood **gegrild vlees** en stevige oude kazen.

glas	karaf	fles
5.25	17.5	23.5

### Principe de Viana Crianza

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**.

5.75	18.5	25.5
------	------	------

### Callia Lunaris Malbec

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**.

6	19.5	27.5
---	------	------

## Witte wijn

### Dao Mela Encosta Vinho Branco

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

5.25	17.5	23.5
------	------	------

### Principe de Viana Chardonnay Barrel Fermented

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 vls, pasta's, salades en gevogelte**.

5.75	18.5	26
------	------	----

	<b>glas</b>	<b>karaf</b>	<b>fles</b>
<p><b>Enaria Verdejo Rueda</b></p> <p>Enaria is een modern opgevoede wijn van het Spaanse ras Verdejo. De wijn heeft een gouden kleur en prachtige Verdejo aroma's van <b>citrusfruit en passievrucht, gedroogde perzik en venkel</b>. Lekker als aperitief en perfect bij salades, garnalen, vis en gevogelte.</p>	6	19.5	27.5
<p><b>Pinot Grigio della Venezia 1958</b></p> <p>Fruitige witte wijn uit Veneto, Italië, gemaakt van de Pinot Grigio druif. Een boeket van bloemen en zoetig fruit. Fris en kruidig in de mond. Hints van broodkruim.</p>	6	19.5	27.5
<p><b>Rosé</b></p> <p><b>Laurent Miquel Rosé Vendanges Nocturnes Classic</b></p> <p>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.</p>	5.25	17.5	23.5
<p><b>Mousserend/zoet</b></p> <p><b>Peter Meyer Oppenheimer Krötenbrunnen Kabinett</b></p> <p>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.</p>	5.25	17.5	30 (1 ltr)
<p><b>Prosecco</b></p> <p>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.</p>	6.5		29

## VOORGERECHTEN

### Broodplankje

met knoflookdip, kruidenboter, tomatentapenade en olijven 9.5

### Plato Revolutie;

een combinatie van kleine vegetarische -, vlees – en vis gerechtjes 18

### Gegratineerde champignons

met roomsaus, kruiden, knoflook en spekjes [ook als vegetarisch te bestellen] ✓ 12.5

### Bezopen garnalen

met knoflook, diverse kruiden en Spaanse pepers gebakken in olijfolie 12.5

### Carpaccio

met zongedroogde tomaatjes, rucola, pijnboompitten, kaas en een heerlijke pesto dressing 14.5

### Nachos

uit de oven met cheddarkaas, crème fraîche en vlammsaus 14

### 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 16

### Mexicaanse burrito

een heerlijke gevulde tortilla met gekruid rundergehakt, maïs, rode uien en oude kaas, geserveerd met quacamole en crème fraîche 14

## Huisgemaakte soepen

Romige tomatensoep met pesto croutons  9.5

Traditionele Mexicaanse Pozole rijkelijk gevulde kippensoep met hominy mais 10.5

*Alle soepen worden geserveerd met brood*

## SALADES

Lauwarme salade van scampi's

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

voor

14

maaltijd

17.5

Salade biefstukpuntjes

met rode ui en een dressing van teriyaki sesamzaad

14

17.5

Salade avocado en mango 

met blauwe kaas, walnoten met heerlijke balsamicodressing

14

17.5

*Alle salades worden geserveerd met brood*

# HOOFDGERECHTEN

## Latijns-Amerikaanse gerechten

### Huisgemaakte beefburger


op Cubaanse wijze op een desembol met jalapenos, cheddarkaas, rode ui, tomaten, sla, bbq saus, mayonaise en verse Vlaamse frieten 24

### Huisgemaakte vegetarische burger

van kidneybonen, mais, rijst en feta op desembrood met jalapenos, cheddarkaas, rode ui, tomaten, sla, bbq saus, mayonaise en verse Vlaamse frieten 24

### Fajita's

spectaculair aan tafel geflambeerd met paprika, ui, champignon, rijst, salsa saus, zure room, guacamole, kaas en warme tortilla's 28.5

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

### Enchilada

een met kaas gratineerde tortilla die rijkelijk gevuld is met paprika, ui, champignons en naar keuze: **rund, kip of combi**, geserveerd met guacamole, zure room en rijst 27

### Maaltijd nacho's

uit de oven met cheddarkaas, crème fraîche en vlammeaus 19.5

**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) 33

Van het Black Angus rund een heerlijk malse **Bavette** (200 gram) 33

Malse **biefstuk** van het Black Angus rund (200 gram) 32

*Alle Black Angus gerechten worden geserveerd met huisgemaakte peperroomsaus, verse Vlaamse frieten met mayonaise en frisse appeltjes in vanille roomsaus.*

### 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

### **Mixgrill**

een combinatie van biefstuk, kipfilet, varkenshaas en een stukje spare-rib 28.5

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

**Keuze uit:**       naturel,  
                      pikant,  
                      duivels pikant  
                      of zoet (ananas en honing) 26

### **Varkenshaas medaillons "a la Revolutie"**

met champignonroomsaus, krokante spekjes en rode ui 24.5

### **Malse Ierse biefstuk**

in de pan gebakken met teriyakisaus en sesamzaad op een bedje van gewokte groenten 28

### **Piri piri kip (500 gr.)**

Huisgemarineerd uit de oven

**Keuze uit:**       naturel,  
                      pikant,  
                      duivels pikant  
                      of zoet (ananas en honing) 26

### **Kipfilet**

in romige bladspinaziesaus gegratineerd met kaas uit de oven 24

### **Gebakken biefstukreepjes**

volgens traditioneel Cubaans recept met gewokte rode uien in ketjap 25

*Geserveerd met gekruide aardappeltjes uit de oven en frisse appeltje in vanille roomsaus*

## VISGERECHTEN

### Zalmfilet

in olijfolie gebakken geserveerd op een bedje van gewokte groenten met een koude yoghurt komkommer dille saus 25

### Gamba's termidor

met rode uien en champignons gebakken, afgeblust met witte wijn in roomsaus gegratineerd met oude kaas 26

*Geserveerd met gekruide aardappeltjes uit de oven en frisse appeltje in vanille roomsaus*

## VEGETARISCHE GERECHTEN

### Duo empanada & portobello

Empanada gevuld met geitenkaas en walnoten, en een portobello met geroosterde pompoenpuree met een topping van geitenkaas 23

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

*Geserveerd met gekruide aardappeltjes uit de oven en frisse appeltje in vanille roomsaus*

## Kindermenu

Tomatensoepje 6.5

Frikadel, spare-ribs of kipnuggets met frietjes en appelmoes 13.5

## Bijgerechten

Puntzak verse Vlaamse frieten met mayonaise  6

Salade  3.5

Frisse appeltjes in vanilleroomsaus  5.5

Gekruide aardappeltjes uit de oven  5.5

Gewokte groenten  4.5

Gekruide basmati rijst  4.5

## 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** 32 p.p. (1e gang koude tapa's, 2e gang warme tapa's)

**3 gangen tapa's menu** 38 p.p. (net als 2 gangen + 3e gang dessert)

Vanaf 2 personen te bestellen

De 2e gang wordt geserveerd met gekruide aardappeltjes uit de oven 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** pikant of zoet (ananas en honing) 7.5

**Piri piri kip** pikant of zoet (ananas en honing) 7

Gemarineerde **blefstukpuntjes** met teriyaki sesamzaad saus 8.5

**Varkenshaaspuntjes** a la revolutie 8

**Mini burger** met mozzarella, tomaat en pesto op een broodje 7.5

### Vis:

**Calamaris** (inktvisringen) met knoflooksaus 6.5

Gefrituurde **gamba's** met aioli 6.5

**Wrap met zalm**, bieslook en crème fraîche 7

**Huisgemarineerde garnalenspies** met knoflook, rode peper en dille 7

**Bruschetta** met huisgemaakte tonijnsalade 7

### Vegetarisch:

Gebakken **champignons** gegratineerd met oude kaas  6.5

Huisgemaakte **quesadillas** gevuld met kaas en guacamole  7

Zoete warme **maïskolfjes** met kruidenboter  6

Mexicaanse **aardappeltortilla** met oude kaas  6

**Mini vega burger** met mozzarella, tomaat en pesto op een broodje  7

## DESSERT

### **Witte chocolade cheesecake**

met een aardbeien coulis en een Argentijnse caramelsaus 9.5

### **Dame blanche**

heerlijk vanille-ijs met chocoladesaus 8.5

### **Sorbet Mango Ijs [3 st.]**

met vers fruit 9.5

### **Frambozenbrownies**

met witte chocola, met daarbij een bolletje ijs en slagroom 9.5

### **Chocoladetaartje**

met een zachte chocoladevulling, chocolade ijs en slagroom 9.5

### **In rum gekarameliseerde banaan**

volgens traditioneel Cubaans recept met een bolletje kokosijs 9.5

### **Diverse bonbons [6 st.], ook erg lekker bij de koffie 9**

### **Revolutieparade**

een parade van onze dessertkaart [vanaf 2 pers.] 12.5 pp

### **Kinderijsje met een verrassing uit de grabbelton! 5.5**

## AFTER DINNER COCKTAIL

### **Choco Colada**

Baileys, Licor 43, ananassap, room, chocolade saus, slagroom, ijs 12.5

## Speciale koffie's

- Cuban Coffee (Havana Club rum, koffie & slagroom) 8
- Irish Coffee (Ierse whiskey, basterdsuiker, koffie & slagroom) 8
- Brazilian Coffee (Kahlua, koffie & slagroom) 8
- French Coffee (Grand Marnier, koffie & slagroom) 8
- Spanish Coffee (Licor 43, koffie & slagroom) 8
- Baileys Coffee (Baileys, koffie & slagroom) 8
- Italian Coffee (Amaretto, koffie & slagroom) 8
- Tia Maria Coffee (Tia Maria, koffie & slagroom) 8

## Likeuren

- Sambuca 4.7
- Baileys 4.7
- Tia Maria 4.7
- Frangelico 4.7
- Grand Marnier 5.5
- Cointreau 4.8
- Licor 43 4.8
- Southern Comfort 4.8
- Kahlua 4.8
- Amaretto 4.8

## Cognac

- Calvados 4.8
- Remy Martin VSOP 6.8
- Armagnac 4.8

## Whisky's

- Jack Daniel's 6
- Four Roses 5.5
- Jameson 5.5
- William Lawson 5.5
- Tullamore Dew 5.5
- Johnny Walker Black 6
- Johnny Walker Red 6
- Chivas Regal 7.5
- Laphroaig select 40% 8.5