

BEBIDAS

CERVEZAS DE BARRIL

HERTOG JAN

Pilsener van lage gisting | 5,1%
€3,70

ALHAMBRA RESERVA 1925

Krachtige, Spaanse pilsener | 6,4%
€4,10

ESTRELLA GALICIA ESPECIAL

Blonde, licht bloemige, hoppige lager | 5,5%
€3,80

CERVEZAS EN BOTELLA

HOEGAARDEN ROSÉBIER

Zoet, fruitig bier met toetsen van frambozen | 3%
€3,90

HOEGAARDEN WITBIER

Verfrissend witbier met zachte aroma | 4,9%
€3,90

HOEGAARDEN RADLER

Witbier gecombineerd met citroen/limoensap | 2%
€3,90

HERTOG JAN ALCOHOLVRIJ

Licht, fris alcoholvrij bier | 0%
€3,50

-VOOR BIJ DE BORREL-

TABLA DE IBÉRICOS

Mix van vier Iberico soorten
€12,50

TABLA DE JAMONES

Mix van drie soorten Spaanse hammen
€13

BESO DE QUESO

Kaasplankje met drie Spaanse kazen
€12,75

TABLA MIXTA

Stel zelf je borrelplank samen, kies uit:

Olijven	Albóndigas
Manchego	Pan con tomate
Manchego truffel	Calamares
Paleta Ibérica	Tortilla
Serrano Duroc	Salchichon Ciervo
Pimiento Padrón	Chorizo Ibérico
Boquerones	

5 opties: €14,50 | 8 opties: €22,50

VINO BLANCO

ESTEBAN MARTÍN BLANCO *Vegan*

Chardonnay / Macabeo
Tropisch fruit, bloemig, fris en harmonieus
Glas: €4,50 | Fles: €19,50

DUQUE DE MONTEARENAS

Viura / Verdejo / Tempranillo Blanco
Zacht, fris en volhardend
Glas: €5,20 | Fles: €24

DIEZ SIGLOS RUEDA VERDEJO CIEN

100% Verdejo
Groene appel, onrijpe banaan, rijpe peer en ananas
Fles: €25,50

VINO ROSADO

ESTEBAN MARTÍN ROSADO *Vegan*

100% Garnacha
Verse aardbei, framboos en rode bessen
Glas: €4,50 | Fles: €19,50

MURVIERDO PINOT NOIR

100% Pinot Noir
Frisse, aangename smaak met evenwichtige zuurgraad
Fles: €36

VINO TINTO

ESTEBAN MARTÍN TINTO *Vegan*

Garnacha / Syrah
Vol in de mond, mooie structuur en gebalanceerde zuren
Glas: €4,50 | Fles: €19,50

LUNA LUNERA TEMPRANILLO

100% Tempranillo
Fris, toegankelijk, vol, met een aangename afdronk
Glas: €5,20 | Fles: €24

DUQUE DE MONTEARENAS

Tempranillo / Graciano / Garnacha
Vanille, nootachtig met een lange afdronk
Fles: €27,50

-BURBUJAS-

CAVA BRUT

Glas: €4,90 | Fles: €26,50

MENUKAART

MARIPOSA

TAKE YOUR OWN

PINTXOS

FROM OUR BAR!

Struin langs onze pintxos bar en laat je smaakpapillen genieten van een overvloed aan smaken! Kies uit ons gevarieerde aanbod en bewaar de stokjes netjes in de bakjes op tafel, deze worden later geteld.

Vergeet niet ruimte over te laten voor de andere Spaanse tapas van onze menukaart, want daar valt ook genoeg te kiezen!



OVER MARIPOSA

Met Mariposa brengen we een stukje Spanje naar de Haven van Breda. Gezelligheid staat hier centraal en we willen jullie, als gast, meenemen in een unieke Spaanse beleving.

Door het organiseren van Salsa-avonden, muziek-avonden, Paella-avonden en andere Spaanse thema gerelateerde avonden waan je je echt even in het Spaanse zonnetje. Benieuwd naar onze agenda voor een compleet verzorgd avondje uit? Check onze socials of vraag ernaar bij ons personeel!

 @mariposa_breda

 Mariposa Breda

-HISTORIE-

Dwalend door de geheimzinnige gangen van dit betoverende gebouw doordrenkt van eeuwenoude magie, nodigt Mariposa je uit om te genieten van de unieke Spaanse sferen. Dit historische pand, met wortels tot in de late Middeleeuwen, fluistert verhalen die de tand des tijds hebben doorstaan.

In 1904 was dit gebouw een bruisend centrum van dans en theater. Slechts twee jaar later, in 1906, maakte Frans Smits van Waesberghe, de trotse eigenaar van brouwerij "de 3 Hoefijzers", dit zijn thuis. Hier vonden de leden van het "brouwerijkoor", opgericht in 1865, hun melodieën.

Sinds die magische tijd behoort dit historische pand toe aan het "Koninklijk Breda's Mannenkoor", waar elke maandagavond nog steeds de muren trillen van harmonie en samenzang.

-SNELLE SPAANSE CURSUS-

Eet smakelijk!

Proost!

Vlindertuin

Vlinder

De rekening alstublieft

¡Qué aproveche!

¡Salud!

Jardín de las mariposas

Mariposa

La cuenta por favor

Twee biertjes alsjeblieft

Zullen we gaan dansen?

Ik hou van jou

Ik spreek Spaans

Tot de volgende!

Dos cervezas por favor

¿Vamos a bailar?

Te quiero

Yo hablo español

¡Hasta la próxima!

Liever een cocktail? Vraag naar onze cocktailkaart!

MARIPOSA

TAPAS

APERITIVOS

PAN CON ALIOLI

Brood met huisgemaakte alioli
Bread with homemade alioli

€5,50

PAN CON TOMATE

Spaanse tomatenspread op kristalbrood
Spanish tomato spread served at cristal bread

€4,90

JAMONES

50 gram

Paleta Iberico

€9,80

Milde, intense smaak met een zoet vleugje
Mild, intense taste with a sweet touch

Serrano Reserva Duroc

€7,20

Mals, sappig en smaakvol vlees
Tender, juicy and flavorful meat

Lacon Ahumado

€5,40

Gekookte varkensschouderham
Cooked pork shoulder ham

IBÉRICOS

50 gram

Chorizo Ibérico Bellota

€5,00

Grof gemalen, mager varkensvlees met paprikapoeder,
zout en knoflook

Coarsely ground, lean pork with paprika powder, salt
and garlic

Lomo Embuchado Gran Selección

€4,50

Ambachtelijk gedroogd, gekruid met paprikapoeder
Traditionally dried, seasoned with paprika powder

Chorizo de venado

€3,50

Langzaam gerijpt hertenvlees met paprikapoeder
Slow-aged venison with paprika powder

Salchichon extra de Ibérico Bellota

€4,20

Licht pittig, malse structuur en nootachtige smaak
Slightly spicy, tender structure with a touch of nut

QUESOS

100 gram

Queso vasco Santa Ana ahumado

€6,40

Half vette kaas bereid met koemelk, schapen- en
geitenmelk, intens van smaak

Semi fat cheese made with cow's milk, sheep's
and goat's milk, intense flavor

El Esprimijo

€8,40

Sterke, ambachtelijke roodschimmel geitenkaas
Strong, traditional red-skinned goat cheese

Queso de oveja curado trufado

€10,50

Manchego kaas met zwarte truffel
Manchego cheese with black truffle

TAPAS DE CARNES

PINCHITOS DE POLLO

Spaans gemarineerde kipspiesjes van de grill
Spanish marinated chicken skewers from the grill

€6,90

DÁTILES CON BACON

Dadels in bacon
Dates in bacon

€7,40

SECRETO IBÉRICO

Gegrild varkensvlees geserveerd met chimichurri
Grilled pork meat served with chimichurri

€8,50

CARILLERAS DE CERDO

Gestoofde varkenswangetjes (Spaanse klassieker)
Stewed pork cheek (Spanish classic)

€9,75

CHORIZO INFIERNO

Chorizo van de BBQ
Chorizo from the BBQ

€8,25

ALBÓNDIGAS

Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus
Spanish meatballs in tomato sauce

€6,95

BIFE DE LOMO

Ossenhaas van de BBQ met wisselende saus
Fillet steak from the BBQ with changing sauce

€15,00

-ESPECIALES-

Wist je dat we bij Mariposa altijd uitpakken
met verrassende specials? Elke keer toveren
we iets nieuws op tafel om onze gasten te
verbazen. Zo blijft een bezoek aan ons altijd
spannend!
Vraag ons personeel naar de special(s) van
vandaag en laat je verrassen!

At Mariposa, we constantly unveil delightful
specials to surprise our guests. Each time we
create something new to captivate our
visitors, ensuring that every visit is filled with
excitement!
Ask our staff about today's special(s) and be
surprised!

-MENÚ DEL CHEF-

3-GANGEN MENU: €37,50 P.P.

3-COURSE MENU: €37,50 P.P.

Moeite met een keus maken? Laat je verrassen door
een selectie van de chef!

Difficulties with making a choice? Let our chef surprise you!

Gang 1 / Course 1:

Twee door de chef geselecteerde pintxos

Two pintxos selected by our chef

Gang 2 / Course 2:

Vijf door de chef geselecteerde tapas. Geef

uw voorkeur aan: vlees/vis/vega of een mix

Five tapas selected by our chef. Tell us your preferences:
meat/fish/vegetarian or a mix

Gang 3 / Course 3:

Mix van desserts, geselecteerd door de chef

Mix of desserts, selected by our chef

TAPAS DE PESCADOS

OSTRAS

Vier oesters met citroen en peterselie
Four oysters with lemon and parsley

Dagprijs

CALAMARES

Gefrituurde inktvisringen
Fried squid

€7,80

GAMBAS AJILLO

Gepelde gamba's in knoflookolie
Peeled prawns in garlic oil

€9,75

BOQUERONES

Gemarineerde ansjovis
Marinated anchovies

€6,95

CROQUETAS BACALAO

Spaanse 'croquetas' met kabeljauw vulling
Spanish 'croquetas' with cod filling

€4,50

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

Vraag naar de mogelijkheden bij ons personeel.
Veel van onze tapas kunnen met een kleine
aanpassing naar wens gemaakt worden!



Glutenvrij/glutenvrije optie
Glutenfree/glutenfree option



Noten vrij/noten vrije optie
Nuts free/nuts free option

LIEVER EEN BORRELPLANK?

Rather prefer a tapas platter?

Bekijk ons aanbod aan borrelplanken op de
drankenkaart (laatste pagina).

See our drinks menu at the last page for the options.

TAPAS VEGETARIANAS

ESPARRAGOS TRIGUEROS

Wilde, gemarineerde, groene asperges

Wild, marinated, green asparagus

€ 6,90

TORTILLA ESPAÑOLA

Aardappelomelet met diverse vullingen. Tip: neem
een kijkje bij de vitrine aan de bar!

Potato omelet with various fillings. Tip: take a
look at the display case at the bar!

Vanaf/from € 5,50

PATATAS BRAVAS

Gefrituurde stukjes aardappel met huisgemaakte
alioli en bravas saus

Deep-fried potato pieces with homemade alioli
and bravas sauce

€6,80

BERENJENAS Y CALABACINES

Gefrituurde aubergine en courgette met een saus
van Pedro Ximènez

Fried eggplant and courgette with a Pedro
Ximènez sauce

€7,90

CROQUETAS QUESO Y ESPINACA

Spaanse 'croquetas' met kaas-spinazie vulling
Spanish 'croquetas' with cheese and spinach

€ 4,50

PIMIENTO PADRÓN

Gefrituurde Padron pepers met grof zout
Fried Padron peppers with coarse salt

€6,50

ENSALADA DE BERENJENA

FRESCA
Groentegerecht van aubergine, zongedroogde
tomaat en manchego kaas met een frisse dressing

Vegetable dish of eggplant, sun-dried tomato and
manchego cheese with a fresh dressing

€8,50



Lactose vrij/lactose vrije optie
Lactose free/lactose free option



Veganistisch/veganistische optie
Vegan/vegan option