

Postres

Desserts

CREMA CATALANA

Het Catalaanse zusje van de crème brûlée met likeur 43
The Catalan sister of crème brûlée with licor 43
€5,95

NOUGAT GLACÉ

Zacht nougat ijstaartje met verse room, gekarameliseerde amandelen en pistachenoten
Soft nougat with fresh cream, caramelized almonds and pistachios
€8,-

DÚO DE TARTAS DE QUESO

Overheerlijk duo van manchego cheesecake en chocolade cheesecake
Delicious duo of manchego cheesecake and chocolate cheesecake
€8,-

NATILLAS DE CHOCOLATE

Stevige chocoladevla met likeur 43, afgetopt met kokosrasp 
Firm chocolate custard with licor 43 and coconut flakes on top
€7,50

DIGESTIVO

PEDRO XIMÈNEZ	€5,50
VETERANO	€4,95
COGNAC	€6,75
LICOR DE LIMÓN	€4,50
Keuze uit limoncello, limonchili of limonfresca	
PROEVERIJ	€7,50
Proeverijtje van onze drie huisgemaakte 'Licor de Limon' <i>Tasting of our three homemade 'Licor de Limon'</i>	

CAFÉS ESPECIALES

€7,90

CARAJILLO <i>Koffie met Veterano Coffee with Veterano</i>	ITALIAN COFFEE <i>Koffie met Amaretto Coffee with Amaretto</i>
IRISH COFFEE <i>Koffie met Whiskey en suiker Coffee with Whiskey and sugar</i>	FRENCH COFFEE <i>Koffie met Grand Marnier Coffee with Grand Marnier</i>
SPANISH COFFEE <i>Koffie met Licor 43 Coffee with Licor 43</i>	

TORRIJAS

Spaanse versie van een wentelteefje met kaneel, suiker, en een bolletje ijs
Spanish version of 'French toast' with cinnamon, sugar, and a scoop of ice cream
€5,75

TABLA DE POSTRES

Mix van desserts (twee personen)
Mix of desserts (for two people)
€14,50

DULCES SUEÑOS

Vier verschillende kleine zoetigheden
Four different small sweets
€4,95

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Vanille Vodka, Tia Maria met een romige crème laag
Espresso, Vanilla Vodka, Tia Maria with a creamy top layer
€9,95

Bebidas calientes

Warme dranken | Hot drinks

KOFFIE	€3,50
CAPPUCCINO	€3,80
LATTE MACCHIATO	€4,30
KOFFIE VERKEERD	€3,90
ESPRESSO	€3,10
DUBBELE ESPRESSO	€4,50
CORTADO	€3,40
THEE	€3,20
VERSE MUNT- OF GEMBERTHEE	€4,50

MENUKAART

MARIPOSA

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 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!

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!

 Mariposa Breda

 @mariposa_breda

 www.mariposabreda.nl

-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!

-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.



TAPAS

APERITIVOS FRÍOS

PAN CON ALIOLI  *Vegan*
Brood met huisgemaakte alioli
Bread with homemade alioli
€5,50

PAN CON TOMATE  *Vegan*
Spaanse tomatenspread op kristalbrood
Spanish tomato spread served at cristal bread
€6,50

ACEITUNAS 
 *Vegan*
Gemarineerde olijven
Marinated olives
€3,50

CHARCUTERÍA *50 gram*
Spaanse charcuterie | Spanish charcuterie
Jamón Ibérico  €9,50
Mild, maar intens met een vleugje zoetheid en een laag zoutgehalte
Mild, but intense with a bit of sweetness and a low salt percentage
Serrano Reserva Duroc  €5,90
Mals, sappig en smaakvol vlees
Tender, juicy and flavorful meat
Chorizo Ibérico de Bellota  €5,70
Grof gemalen, mager varkensvlees met paprikapoeder, zout en knoflook
Coarsely ground, lean pork with paprika powder, salt and garlic
Chorizo picante  €5,50
Gedroogde Chorizo gekruid met pimenton, knoflook en zout
Dried Chorizo seasoned with pimenton, garlic and salt
Salchichon extra de Ibérico Bellota  €4,50
Licht pittig, malse structuur en nootachtige smaak
Slightly spicy, tender structure with a touch of nut

QUESOS *100 gram* 
Spaanse kazen | Spanish cheeses
Queso de oveja curado trufado  €11,40
Manchego kaas met zwarte truffel
Manchego cheese with black truffle
Queso manchego  €10,50
Licht-pittige manchego kaas
Slightly spicy manchego cheese
Queso Sansueña  €9,40
Een Zamorano-kaas van het Castilian schaap met een intense en pure smaak
A Zamorano-cheese from the Castilian sheep with an intense and pure taste
Queso mehón semicurado  €6,50
Zachte tot harde witte kaas gemaakt van koemelk
A soft - medium white cheese made from cowmilk

TAPAS DE CARNES

PINCHITOS DE POLLO 
Spaans gemarineerde kipspiesjes met mojo rojo
Spanish marinated chicken skewers with mojo rojo
€6,90

SECRETO IBÉRICO 
Gegrild varkensvlees geserveerd met chimichurri
Grilled pork meat served with chimichurri
€10,50

CARILLERAS DE CERDO 
Gestoofte varkenswangetjes (Spaanse klassieker)
Stewed pork cheek (Spanish classic)
€13,50

CHORIZO INFIERNO 
Chorizo van de BBQ
Chorizo from the BBQ
€7,95

ALBÓNDIGAS 
Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus
Spanish meatballs in tomato sauce

€8,50

BIFE DE LOMO 

Ossenhaas van de BBQ met wisselende saus
Fillet steak from the BBQ with changing sauce
€15,00

ESTOFADO MONTAÑÉS 
Overheerlijk seizoens stoofpotje
Delightful seasonal stew
€12,50

ALITAS DE POLLO 
Krokante, licht pittige kippenkluijfjes om je vingers bij af te likken
Delicious, slightly spicy, crispy chickenwings
€7,50

CROQUETAS DE JAMÓN 
Vier Spaanse kroketjes met ham vulling
Four Spanish croquetas with ham
€6,50

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

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

Allergies? Ask our staff for the possibilities. Most of our dishes can be easily adjusted to your allergies/diets!

TABLAS

TABLA DE CHARCUTERÍA 
Charcuterie plankje
Charcuterie platter
€13

BESO DE QUESO 
Kaasplankje met vier Spaanse kazen
Cheeseplatter with four Spanish cheeses
€12,75

TABLA MIXTA 
Stel zelf je borrelplank samen. Je kunt kiezen uit alle gerechtjes waar een  bij staat.
Create your own platter. You can choose from the dishes that are marked with a .

5 opties: €16,50 | 8 opties: €24,50
5 options: €16,50 | 8 options: €24,50

TAPAS DE PESCADOS

OSTRAS 
Vier oesters, geserveerd met of zonder garnering
Four oysters, served with or without garnish
Dagprijs

CHIPIRONES 
Krokante, gefrituurde inktvisringen
Crispy, 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 DE GAMBA 
Vier Spaanse kroketjes met gamba vulling
Four Spanish croquetas with gamba
€6,50

MERLUZA 
Gebakken, gemarineerde heek van de grill
Baked, marinated Merluza from the grill
€7,50

TAPAS VEGETARIANAS

VERDURAS MIXTAS  *Vegan*
Gegrilde groenten met mojo rojo
Grilled vegetables with mojo rojo
€6,90

PATATAS BRAVAS  *Vegan*
Gefrituurde stukjes aardappel met huisgemaakte alioli en bravas saus
Deep-fried potato pieces with homemade alioli and bravas sauce
€6,90

BERENJENAS Y CALABACINES *Vegan* 
Gefrituurde aubergine en courgette met een saus van Pedro Ximènez
Fried eggplant and courgette with a Pedro Ximènez sauce
€7,50

CROQUETAS DE QUESO Y ESPINACA 
Vier Spaanse kroketjes met kaas- spinazie vulling
Four Spanish croquetas with cheese and spinach
€6,50

PIMIENTOS DE PADRÓN  *Vegan*
Gefrituurde Padron pepers met grof zout
Fried Padron peppers with coarse salt
€6,95

ENSALADA GRANADA  *Vegan* 
Frisse salade met honing- mosterddressing, granaatappels, geroosterde amandelen, geitenkaas en fruit
Fresh salad with honey- mustard sauce, pomegrenate, roasted almonds, goatcheese and fruit
€8,75

DÁTILES DE QUESO DE CABRA 
Dadels gevuld met geitenkaas
Dades filled with goatcheese
€9,50

-  Lactose vrij/lactose vrije optie
Lactose free/lactose free option
-  Veganistisch/veganistische optie
Vegan/vegan option
-  Glutenvrij/glutenvrije optie
Glutenfree/glutenfree option
-  Noten vrij/noten vrije optie
Nuts free/nuts free option