

Postres

Desserts

Todos nuestros postres son caseros.
Al onze desserts worden huisgemaakt.
All our desserts are homemade.

CREMA CATALANA

Het Catalaanse zusje van de crème brûlée met likeur 43
The Catalan sister of crème brûlée with licor 43
€7,95

TARTA DE SANTIAGO

Amandelcake met een bolletje ijs
Almond cake with a scoop of ice cream
€8,00

TARTA DE LA ABUELA

Spaanse laagjestaart met biscuit, vanillecrème en chocoladeglazuur – een klassiek, huisgemaakt nagerecht met gekarameliseerde appel en een bolletje ijs
Spanish layer cake with sponge cake, vanilla cream and chocolate icing – a classic, homemade dessert with caramelized apple and a scoop of ice cream
€8,50

NATILLAS DE CHOCOLATE

Stevige chocoladevla met likeur 43, afgetopt met kokosrasp
Firm chocolate custard with licor 43 and coconut flakes on top
€8,00

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
€7,75

TABLA DE POSTRES

Mix van desserts (twee personen)
Mix of desserts (for two people)
€15,50

DULCES SUEÑOS

Vier verschillende kleine zoetigheden
Four different small sweets
€5,40

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Vanille Vodka, Tia Maria met een romige crème laag
Espresso, Vanilla Vodka, Tia Maria with a creamy top layer
€10,95

DIGESTIVO

PEDRO XIMÈNEZ	€5,50
VETERANO	€4,95
COGNAC	€7,50
LICOR DE LIMÓN	€5,50
Keuze uit limoncello, limonchili of limonfresca	
PROEVERIJ	€9,50
Proeverijtje van onze drie huisgemaakte 'Licor de Limon' <i>Tasting of our three homemade 'Licor de Limon'</i>	

CAFÉS ESPECIALES

€8,10

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>	

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

Mariposa is een warme plek waar de zon van het zuiden altijd een beetje schijnt. Verscholen in het hart van Breda vind je onze sfeervolle binnentuin met eigen bar – de perfecte plek om te ontspannen met een goed glas wijn, tapas of een zomerse cocktail.

Onze keuken brengt je naar Spanje, met verse, eerlijke ingrediënten en een passie voor samenzijn. Of je nu komt voor een intiem diner, een borrel met vrienden of een zwoele avond onder de lampjes – bij Mariposa voel je de smaak van het zuiden.

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

-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-

Gemaakt met liefde
Leef het moment!
Vlindertuin
Vlinder
Eet smakelijk

Hecho con amor
Vive el momento
Jardín de las mariposas
Mariposa
Buen provecho

Ik heb honger
Tapas om te delen
Nog een rondje?
Waar is het toilet?
Tot snel!

Tengo hambre
Tapas para compartir
¿Otra ronda?
¿Dónde está el baño?
Hasta pronto

TAPAS

APERITIVOS FRÍOS

PAN CON ALIOLI

Brood met huisgemaakte alioli
Bread with homemade alioli

€5,95

PAN CON TOMATE

Spaanse tomatenspread op kristalbrood
Spanish tomato spread served at cristal bread

€6,95

ACEITUNAS

Gemarineerde olijven
Marinated olives

€3,90

CHARCUTERÍA 50 gram

Spaanse charcuterie | Spanish charcuterie

Jamón Ibérico € 10,40

Mild, maar intens met een vleugje zoetheid en een laag zoutgehalte
Mild, but intense with a bit of sweetness and a low salt percentage

Chorizo Ibérico de Bellota €6,35

Grof gemalen, mager varkensvlees met paprikapoeder, zout en knoflook
Coarsely ground, lean pork with paprika powder, salt and garlic

Chorizo picante € 6,15

Gedroogde Chorizo gekruid met pimenton, knoflook en zout
Dried Chorizo seasoned with pimenton, garlic and salt

Fuet €4,90

Gefermenteerde, gedroogde worst, licht zoete, licht gepeperde smaak
Fermented, dried sausage, slightly peppery taste

QUESOS 100 gram

Spaanse kazen | Spanish cheeses

Queso de oveja curado trufado €12,10

Manchego kaas met zwarte truffel
Manchego cheese with black truffle

Queso manchego €11,40

Licht-pittige manchego kaas
Slightly spicy manchego cheese

Queso al romero €10,30

Een niet te droge kaas met een heerlijke smaak en harmonieuze toets van rozemarijn
A not too dry cheese with a delicious taste and harmonious touch of rosemary

TAPAS DE CARNES

TORREZNOS DE SORIA

Spaanse specialiteit van gefrituurde buikspek.
Spanish specialty of fried pork belly

€9,90

SECRETO IBÉRICO

Gegrild varkensvlees geserveerd met chimichurri
Grilled pork meat served with chimichurri

€11,50

CARILLERAS DE CERDO

Gestoomde varkenswangetjes (Spaanse klassieker)

Stewed pork cheek (Spanish classic)

€14,50

CHORIZO INFIERNO

Chorizo van de BBQ
Chorizo from the BBQ

€8,55

ALBÓNDIGAS

Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus
Spanish meatballs in tomato sauce

€9,20

BIFE DE LOMO

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

€16,00

DATILES CON BACON

Zoete dadels omwikkeld met spek
Sweet dates wrapped in bacon

€7,80

ALITAS DE POLLO

Krokante, licht pittige kippenkluijjes om je vingers bij af te likken

Delicious, slightly spicy, crispy chickenwings

€8,50

CROQUETAS DE JAMÓN

Vier Spaanse kroketjes met ham vulling
Four Spanish croquetas with ham

€7,20

SOLOMILLO DE CERDO

Varkenshaas met port, sjalotten, bosbes, druiven en onze speciale huisgemaakte touch
Pork tenderlion with port wine, shallots, blueberrie, grapes and our special house touch

€14,90

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
€14

BESO DE QUESO

Kaasplankje met drie Spaanse kazen
Cheeseplatter with three Spanish cheeses
€11,25

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: €17,50 | 8 opties: €25,50

5 options: €17,50 | 8 options: €25,50

TAPAS DE PESCADOS

OSTRAS

Vier oesters, geserveerd met of zonder marinade
Four oysters, served with or without marinade

Dagprij

CHIPIRONES & CALAMARES

Een heerlijke mix van gegrilde baby-inktvis en krokant gefrituurde calamares
A delicious mix of grilled baby squid and crispy fried calamari
€8,80

GAMBAS AJILLO

Gepelde gamba's in knoflookolie en chilipeper
Peeled prawns in garlic oil and chili pepper

€10,75

ESCALIVADA

Koud gerecht van geroosterde aubergine en rode paprika geserveerd met olijven en ansjovis op olijfolie

Cold dish of roasted eggplant and red pepper served with olives and anchovies in olive oil

€7,80

CROQUETAS DE GAMBA

Vier Spaanse kroketjes met gamba vulling
Four Spanish croquetas with gamba
€7,20

ALMEJAS A LA MARINERA

Venusschelpen op 'wijze van de zeeman'
Venus shells in the 'sailor's way'

€8,25

TAPAS VEGETARIANAS

VERDURAS MIXTAS

Gegrilde groenten met mojo rojo
Grilled vegetables with mojo rojo
€7,90

PATATAS BRAVAS

Gefrituurde stukjes aardappel met huisgemaakte alioli en bravas saus
Deep-fried potato pieces with homemade alioli and bravas sauce
€7,90

BERENJENAS Y CALABACINES

Gefrituurde aubergine en courgette met een saus van Pedro Ximènez
Fried eggplant and courgette with a Pedro Ximènez sauce

€8,50

CROQUETAS DE QUESO Y ESPINACA

Vier Spaanse kroketjes met kaas- spinazie vulling
Four Spanish croquetas with cheese and spinach
€7,20

PIMIENTOS DE PADRÓN

Gefrituurde Padron pepers met grof zout
Fried Padron peppers with coarse salt
€7,95

ENSALADA BURRATA

Ibericotomaat/vleestomaat met burrata
Iberico tomato/beef tomato with burrata
€9,25

ESPÁRRAGOS VERDES CON MOJO ROJO

Groene asperges met mojo rojo
Green asparagus with mojo rojo

€7,70



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