

MENU  
DINER & BAR BITES

VILLA  
- LA -



VIDA

# VILLA - LA - VIDA

Wat gezellig dat je er bent!  
“Stop de tijd en vier het leven” is het motto waarmee deze villa is uitgegroeid tot een van de gezelligste plekken van Tilburg. Sinds november 2022 zetten wij deze traditie met veel plezier voort in Villa la Vida: dé plek om het leven te vieren!

Villa la Vida brengt een wereldse mix van kleuren, culturen, smaken en geuren door middel van een tafel vol verrassende gerechten, een uitgebreide borrel met vrienden en familie of een heerlijke cocktailavond. Wij zorgen dat jij de tijd van je leven hebt! Jij zorgt voor het gezelschap en wij regelen de rest.

Ga er lekker voor zitten en geniet.

Liefs,

Team Villa la Vida

## Diner

### Oesters

Fine de Claire oesters - sjalottenvinaigrette - citroen - 4,2 p.s.

### Oesters bieten beurre blanc

Fine de Claire oesters - bieten beurre blanc - ponzu - 4,4 p.s.

### Gerookte Makreel

Gerookte makreel - toffee van gele wortel, saffraan en mandarijn - tahindressing - witlof - ingelegde gele wortel - 16

### Burrata Korma - V

Burrata - Indiase kormasaus - garam masala - cashewnoten - tomaat - koriander - 15,5

### Dorade Crudo

Dorade - bloedsinaasappel - koriander - rode ui - olijven - 15

### Bieten Sashimi - V

Dry aged biet - bieten beurre blanc - wasabi mayonaise - furikake - Griekse yoghurt - Japanse tare marinade met sojasaus en sake - 14,5

### Zalm Tartaar

Zalm - ponzu - nori - avocadocrème - groene curry - ramanas - 14,5

### Steak Tomogui

Steak tartaar - eidooier gegaard in soja - misomayonaise - gepofte wilde rijst - 14,5

### Yuzu Cevenne - V

Zacht gegaarde cevenne ui met yuzu - crème van aardpeer, gepofte knoflook en miso - aardpeerchips - kombu jus - 15

**Flat Iron Bulgogi**

Rosé gebraden flat iron steak -  
Zuid-Koreaanse bulgogi-saus - kimchi -  
krokante aardappel - sesam - bosui - 19

**Kabeljauw Sudado**

Op de huid gebakken kabeljauwfilet -  
Peruaanse stoof van tomaat en aji amarillo -  
gepekeld rode ui - gebrande tomaat -  
huacatayolie - 19,5

**Asian Dumplings - V**

Gyoza's gevuld met kimchi en shiitake  
- komkommer vinaigrette - black bean  
mayonaise - gedroogde groene kool - 15

**Eendenborst**

Gebakken eendenborst - panisse -  
geroosterde pompoen - pecannoot -  
mole rojo hollandaise - 18,5

**Mosselen**

Mosselen - misobouillon - shiitake - paksoi -  
bosui - crispy chili-olie - 16

**Buikspek Chicharron**

Krokante buikspek - maiscrème - romesco  
- zoetzure rode kool - tostada - 15

**Gerookte Knolselderij**

Gerookte knolselderij - zwarte knoflookcrème -  
appel - eendenlever albuferasaus - 15

**Causa limeña - V**

Peruviaanse aardappelmousse - zoetzure  
paddestoelen - geroosterde peterseliewortel -  
zwarte knoflook mayonaise - kruidige mix van  
amandel, limoen, gember en rode peper - 14,50

Heb je allergieën of dieetwensen, laat het  
ons weten.



## CHEF'S MENU

**Laten we het leven vieren!**

Ga er lekker voor zitten, onze chef  
neemt je mee op een culinaire reis.  
In het Chef's menu, bestaande uit 4, 5  
of 6 gangen, serveren wij verrassende  
gerechten en unieke smaakcombinaties  
van over de hele wereld.

**Chef's Menu**

4 gangen - €49,5 p.p

5 gangen - €57,5 p.p

6 gangen - €65,5 p.p

Liever gerechten delen? Dan bieden  
wij ons shared dining-menu aan. Samen  
met je tafelgenoot geniet je van 8 of 10  
gerechten om samen te delen.

**Shared Dining**

8 gerechten (4 gangen) - €49,5 p.p

10 gerechten (5 gangen) - €57,5 p.p

Ga er lekker voor zitten en geniet!

## DESSERTS

### **Dadelcake**

Dadelcake – creme patissiere met ras el hanout –  
nogatine van mais – sinaasappel-pepergel –  
karamelijs - 9

### **Japanse rijstpudding**

Japanse rijstpudding – sesamkletskep – gepofte  
rijst – sake-ijs – sesamolie – miso karamel - 9

### **Saffraanmousse**

Saffraanmousse – pistacheroomijs – gel van gra-  
naatappel – gezouten crumble – krokant van pure  
chocolade – kataifi - 9

### **Kaasplank**

5 kazen van Fromagerie Guillaume –  
noten – zuidvruchten brood van Robert van  
Beckhoven – rabarbercompote - 16,5

## KIDS

tot 12 jaar

### **Tomatensoep**

Tomatensoep met vermicelli - 7

### **Pasta Bolognese**

Spaghetti - bolognesesaus - Parmezaanse kaas - 10,5

### **Gebakken vis met frietjes**

Gebakken vis - frietjes - salade - 10,5

### **Kroket met frietjes**

Rundvlees kroket - frietjes - salade - 8,5

### **Krokante kip met frietjes**

Gefrituurde kip - frietjes - salade - 8,5

### **Kinderijsje**

Kinderijsje om zelf te versieren - 7,5

## BAR BITES

### **Desembrood V**

Desembrood - gerookt dennenhoutzout -  
roomboter - 5,5

### **Takoyaki's - 4 st.**

Oliebolletjes met inktvis - gedroogde bonito  
- nori - Japanse mayonaise - 9,5

### **Sticky Cauliflower V**

Sticky bloemkool - sesam - kimchimayonaise - 9,5

### **Tempura Garnalen - 6 st.**

Ebi Fry garnalen - sesam - srirachamayonaise - 9,5

### **Chicken Karaage**

Japanse kip - sticky barbecuesaus - sesam -  
kimchimayonaise - 9,5

### **Oesters**

Fine de Claire oesters - sjalottenvinaigrette  
- citroen - 4,2 p.s.

### **Oesters bieten beurre blanc**

Fine de Claire oesters - bieten beurre blanc -  
ponzu - 4,4 p.s.

### **Tonijn Tataki**

Geschroeide tonijn - wakame - sojasaus - 15

### **Kip Gyoza's - 6 st.**

Gefrituurde kip gyoza's - srirachamayonaise  
- sesam - 8

### **Veggie Gyoza's - 6 st. V**

Gefrituurde vegetarische gyoza's -  
srirachamayonaise - sesam - 8

**Bourgondische Bitterballen - 6 st. - 7,5**

**Cas & Kas vegan Bitterballen - 6 st. V - 7,5**

**Portie friet V - 5,5**