



PIGGY'S CRABS

Historia de PIGGY'S CRABS

¡Bienvenidos a PIGGY'S CRABS! Permítannos contarles la historia única detrás de nuestro nombre.

Desde que tengo memoria, los cerdos siempre han tenido un lugar especial en mi corazón. Para mí, son mucho más que simples animales de granja: se han convertido en una verdadera pasión y una fuente de alegría. Su naturaleza juguetona y su aspecto adorable siempre me han fascinado.

Tanto es así que mis amigos suelen escucharme llamarlos cariñosamente «mis cerditos». Es cierto que también he adoptado algunas de sus costumbres: me encanta comer con entusiasmo y sin moderación, saboreando cada bocado como si fuera el mejor de mi vida. Este aspecto festivo y acogedor de la indulgencia porcina es una parte esencial de quién soy, y me encanta compartir esta alegría de vivir con los demás.

Pero los cerdos no son mi única pasión culinaria. También tengo un verdadero amor por los mariscos, especialmente los cangrejos. Hay algo mágico en su delicado sabor y su textura única que siempre me ha atraído. Así que, cuando llegó el momento de nombrar mi restaurante, me pareció natural combinar estas dos pasiones culinarias.

Y así nació PIGGY'S CRABS: una celebración de la indulgencia y la convivencia, donde los sabores de la tierra y el mar se unen para ofrecer una experiencia gastronómica inolvidable.

Aquí estamos orgullosos de servir platos deliciosos en un ambiente cálido y relajado, donde todos pueden sentirse como en casa. Esperamos que disfruten su experiencia en PIGGY'S CRABS tanto como nosotros disfrutamos creando este lugar para ustedes. ¡Buen provecho!



Het verhaal van PIGGY'S CRABS

Welkom bij PIGGY'S CRABS! Laat ons u het unieke verhaal achter onze naam vertellen. Al sinds ik me kan herinneren, hebben varkens altijd een speciaal plekje in mijn hart gehad. Voor mij zijn ze veel meer dan alleen boerderijdieren; ze zijn een echte passie en een bron van vreugde geworden. Hun speelse karakter en schattige uiterlijk hebben mij altijd gefascineerd.

Zo eer zelfs dat mijn vrienden mij vaak liefkozend 'mijn biggetjes' noemen. Het is waar dat ik ook enkele van hun gewoonten heb overgenomen: ik eet graag met enthousiasme en zonder terughoudendheid en geniet van elke hap alsof het de beste van mijn leven is. Dit feestelijke, gezellige aspect van varkensverwennerij is een essentieel onderdeel van wie ik ben, en ik deel deze levensvreugde graag met anderen.

Maar varkens zijn niet mijn enige culinaire passie. Ik heb ook een echte liefde voor zeevruchten, vooral krabben. Er is iets magisch aan de delicate smaak en unieke textuur dat mij altijd heeft aangetrokken. Dus toen het tijd werd om mijn restaurant een naam te geven, leek het me vanzelfsprekend om deze twee culinaire liefdes te combineren.

En zo werd PIGGY'S CRABS geboren – een feest van verwennerij en gezelligheid, waar de smaken van land en zee samenkomen om een onvergetelijke eetervaring te bieden.

Hier zijn we trots op het serveren van heerlijk eten in een warme en ontspannen sfeer, waar iedereen zich thuis voelt. We hopen dat je net zoveel geniet van je ervaring bij PIGGY'S CRABS als wij hebben genoten van het creëren van deze plek voor jou. Smakelijk!



L'histoire de PIGGY'S CRABS

Bienvenue chez PIGGY'S CRABS ! Permettez-nous de vous raconter l'histoire unique derrière notre nom. Depuis que je me souviens, les cochons ont toujours eu une place spéciale dans mon cœur. Pour moi, ils sont bien plus que de simples animaux de ferme – ils sont devenus une véritable passion et une source de joie. Leur nature enjouée et leur apparence adorable m'ont toujours fasciné.

À tel point que mes amis m'entendent souvent les surnommer affectueusement « mes petits cochons ». Il est vrai que j'ai aussi adopté certaines de leurs habitudes : j'adore manger avec enthousiasme et sans retenue, savourant chaque bouchée comme si c'était la meilleure de ma vie. Cet aspect festif et convivial de l'indulgence porcine est une partie essentielle de qui je suis, et j'aime partager cette joie de vivre avec les autres.

Mais les cochons ne sont pas ma seule passion culinaire. J'ai également un véritable amour pour les fruits de mer, en particulier les crabs. Il y a quelque chose de magique dans son goût délicat et sa texture unique qui m'a toujours attiré. Ainsi, lorsque le moment est venu de nommer mon restaurant, il m'a semblé naturel de combiner ces deux amours culinaires.

Et c'est ainsi que PIGGY'S CRABS est né – une célébration de l'indulgence et de la convivialité, où les saveurs de la terre et de la mer se rejoignent pour offrir une expérience gastronomique inoubliable.

Ici, nous sommes fiers de servir des plats délicieux dans une atmosphère chaleureuse et décontractée, où chacun peut se sentir chez soi. Nous espérons que vous apprécierez votre expérience chez PIGGY'S CRABS autant que nous avons aimé créer cet endroit pour vous. Bon appétit !



Cócteles

25CL - 11.00 € • 40CL - 13.00 € • 50CL - 15.00 €

Litchi	vodka, jus de passion, litchi, citron, purée de fraises vodka, passievruchtensap, lychee, citroen, aardbeienpuree	
Ananas	gin, saint-germain, ananas, citron, fleur de sureau, tonic gin, saint-germain, ananas, citroen, vlierbloesem, tonic	
Vanille	vodka à la vanille, passoa, jus de passion, citron, sirop de vanille vanillevodka, passoa, passievruchtensap, citroen, vanillesiroop	
Basilic	gin infusé au basilic, citron, sucre de canne gin met basilicum, citroen, rietsuiker	
Pomme	vodka, liqueur de pomme verte, purée de passion, citron vodka, groene appellelikeur, passievruchtenpuree, citroen	
Rose	saint germain, cava, sirop de rose saint germain, cava, rozenstroop	
Amande	basilic, amaretto, citron, sodavodka basilicum, amaretto, citroen, sodawodka	
Melon	liqueur de melon, purée de fruits de la passion, citron meloenlikeur, passievruchtenpuree, citroen	
Café	vodka, kahlua, espresso vodka, kahlua, espresso	
Pêche	rhum blanc, jus de passion, purée de pastèque, citron witte rum, passievruchtensap, watermeloenpuree, citroen	
Mojito	rhum blanc, menthe, sucre de canne, jus de citron vert, eau gazeuse witte rum, munt, rietsuiker, limoensap, bruiswater	
Piña Colada	rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas witte rum, kokosroom, ananassap	
Daiquiri	rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne witte rum, limoensap, rietsuiker	

Mócteles

25CL - 9.00 €



40CL - 11.00 €



50CL - 13.00 €

Le concombres

infusion de concombres, purée de passion, citron, ginger ale
komkommerinfusie, passievruchtenpuree, citroen, ginger ale

La pastèque Frozen

sirop de pastèque, jus de passion, citron
watermeloenstroop, passievruchtensap, citroen

La menthe

menthe fraîche, purée de passion, soda, citron
verse munt, passievruchtenpuree, soda, citroen

La fraise

jus de fraise, fraises fraîches, sirop de fraise, citron, basilic
aardbeiensap, verse aardbeien, aardbeienstroop, citroen, basilicum

Tónicos Premium

Royal Bliss

Bitter Lemon

4.00 €

Agrume

4.00 €

Tonic

4.00 €

Pink Aromatic Berry

4.00 €



Aperitivos



Apéritif maison

(purée de fraise, cava, menthe fraîche, citron vert)
(aardbeienpuree, cava, verse munt, limoen)

11.90 €

Sangria rouge/roode

10.00 €

Sangria royale

11.00 €

Aperol Spritz

11.90 €

Cava 20cl

9.00 €

Hugo Spritz

11.90 €

Kirr

7.00 €

Kirr royal

8.00 €

Martini Blanc/wit

6.80 €

Martini Rouge/rood

6.80 €

Ricard

7.50 €

Picon vin blanc

9.00 €

Picon maison

10,50 €

Pineau de charrente

7.50 €

Porto blanc

7.50 €

Porto rouge

7.50 €



Alcohol

Shot - 4.50 €

• Gin

Beefeater	8.50 €
Bulldog	10.00 €
Hendricks	10.00 €
Mare	10.00 €
Monkey 47	10.00 €
Roku	10.00 €
Xoriguer	10.00 €

• Rum

Zacapa 23 years	15.00 €
Havana 7 years	10.00 €
Bacardi	8.50 €

• Vodka

Absolut	10.00 €
Smirnoff	8.00 €
Belvedere	10.00 €
Grey Goose	10.00 €

• Whiskey

Jack Daniels	10.00 €
Johnnie Walker Black	10.00 €
J&B	8.00 €
Macallan	15.00 €

• Tequila

Don Julio Blanco	9.00 €
Don Julio Reposado	9.00 €



Cervezas

• Bières au Fût / Vat bieren

Jupiler

La Chouffe Blonde

Liefmans Fruitesse

Triple Karmeliet

25cl

33cl

50cl

3.00 € / 3.90 € / 6.00 €

3.50 € / 5.00 € / 7.20 €

3.50 € / 4.00 € / 6.90 €

3.50 € / 4.80 € / 6.90 €

• Bières Bouteilles / Flessen

Chimay Bleue

5.20 €

Hoegaarden Blanche

3.70 €

Cherry Chouffe

5.20 €

Duvel

5.20 €

Duvel 666

5.10 €

Jupiler NA

3.60 €

Leffe Blonde

4.90 €

Leffe Brune

4.90 €

Orval

6.00 €

Queue de Charrue Ambrée

5.60 €

Queue de Charrue Blonde

5.50 €

Queue de Charrue Rouge

5.70 €

Queue de Charrue Triple

5.90 €

Saint-Idesbald

5.20 €

Triple d'Anvers

5.20 €

Vedette Pils

4.00 €

Vedette IPA

4.20 €

Corona

5.20 €



Burbujas

Petite bouteille de Cava Corduniu	9.90 €
Cava Chic Barcelona Brut	36.00 €
Cava Chic Barcelona Rosé	39.00 €
Veuve Clicquot	115.00 €
Ruinart Brut	135.00 €
Ruinart Rosé	159.00 €
Ruinart Blanc de Blanc	159.00 €





PIGGY'S CRABS



Coca-Cola®

Bebida

Chaudfontaine pétillante 50cl	6.00 €
Chaudfontaine plate 50cl	6.00 €
Coca Cola	3.80 €
Coca Cola Zero	3.80 €
Fanta Orange	3.80 €
Fuse Tea	3.80 €
Fuse Tea Peach	3.80 €
Fuse Tea Green	3.80 €
Jus ACE	4.00 €
Jus d'Orange	4.00 €
Jus de Pamplemousse	4.00 €
Jus de Pomme	4.00 €
Jus de Pomme Cerise	4.00 €
Sprite	3.80 €
Redbull	4.00 €

Tapas



**Tomate burrata frozen
(avec truffe + 5,00)
Bevroren burrata-tomaat
(met truffel + 5,00)**

16,00 €



**Carpaccio de boeuf
Rundscarpaccio**

18,00 €



**Foie gras fait maison
Huisgemaakte foie gras**

26,00 €



Croquettes de jambon (4pcs)
Hamkroketten (4st)

18,00 €



Croquettes de fruits de mer (4pcs)
Zeevruchtenkroketten (4st)

21,80 €



Jambon serrano affiné
Gerijpte serranoham

25,00 €



Camembert au four (avec truffe + 5.00€)
Gebakken Camembert
(met truffel + € 5,00)

18,50 €



Moules gratinées (9pcs)
Gegratineerde mosselen (9st)

15,90 €



Huitres fraîches (6pcs)
Verse oesters (6st)

21,50 €



**Huitres gratinées au roblochon
et au champagne (6pcs)**
**Gegratineerd oesters met
roblochon en champagne (6st)**

26,00 €

Tenera

33,90€

Sauce champignons, roquefort ou poivre
Champignon, Roquefort of pepersaus

4.00 €



Barbacoa



- Piggy's Crabs Barbecue sélection mixte.
- Avec des produits espagnols de qualité.
- Piggy's Krabben Barbecue gemengde selectie.
- Met Spaanse kwaliteitsproducten.



30€



58€



88€



118€

Sauce champignons, roquefort ou poivre
Champignon, Roquefort of pepersaus

4.00 €

**Sur chaque combo, vous avez la possibilité d'y ajouter le Homard à 39.50€,
la Langouste à 79.50€ ou le Tourteau à 28.90€**

Bij elk combo heeft u de mogelijkheid om Kreeft toe te voegen voor € 39,50, Langoest voor € 79,50 of de Krab voor € 28,90



Homard / Kreeft

450gr

39,50€



Langouste

450gr

79,50€



Tourteau / Krab

450gr

28,90€



Acompañamientos



Cœurs d'artichauts poêlés

Gebakken artisjokharten
(vinaigrette yaourt-citron)
(yoghurt-citroenvinaigrette)

6,00 €



Salade de lentilles

Linzensalade

6,00 €



Patatas bravas

6,00 €



Mac and cheese

(avec truffe + 1.50 €)
(met truffel + € 1,50)

5,50 €



Frites/ Frieten

4,00 €



Cheddar frieten (met truffel +5,00)   

5,50 €



Houmous  
Hummus

6,90 €



Légumes de saison grillés
Gegrilde seizoensgroenten

5,50 €



Riz blanc
Witte rijst

4,00 €

Marisco



Combo 1

33,90€



- Pommes de terre/ Aardappelen
- Maïs
- Palourdes/ Kokkels
- Moules/ Mosselen
- Calamar/ Inktvis
- Crevettes/ Garnaaen
- Langoustines

Combo 2

67,90€

>> recommandé pour 2 personnes / aanbevolen voor 2 personen



- Pommes de terre/ Aardappelen
- Maïs
- Crevettes/ Garnaaen
- Langoustines
- Moules/ Mosselen
- Palourde blanche/ witte Kokkels
- Calamar/ Inktvis



Homard / Kreeft

450gr

39,50€



Langouste

450gr

79,50€



Tourteau / Krab

450gr

28,90€

Combo 3

125€

>> recommandé pour 3 personnes / aanbevolen voor 3 personen



- Pommes de terre/ Aardappelen
- Crevettes/ Garnalen
- Palourdes/ Kokkels
- Langoustine Tigre
- Couteaux de mer/ Zeemessen
- Langoustines
- Maïs
- Calamar/ Inktvis
- Moules/ Mosselen
- Poulpe/ Octopus

Combo 4

146€

>> recommandé pour 4 personnes / aanbevolen voor 4 personen



- Pommes de terre/ Aardappelen
- Langoustine
- Palourde/ Kokkels
- Cigale de mer/ Zee cicade
- Langoustine Tigre
- Palourde Blanche/ witte Kokkels
- Couteaux de mer/ Zeemessen
- Maïs
- Poulpe/ Octopus
- Moules/ Mosselen
- Crevettes/ Garnalen



Mejillones

1kg

29,90€

Moules marinières

Gemarineerde mosselen
Beurre, céleri, oignon, persil
Boter, selderij, ui, peterselie

Moules crème à l'ail

Knoflookroommosselen
Légumes, beurre, ail et crème épaisse
Groenten, boter, look en slagroom

Moules à la thaïlandaise

Mosselen op Thaise wijze
Légumes, lait de coco, piment et coriandre
Groenten, kokosmelk, peper en koriander

Moules à l'espagnole

Spaanse mosselen
Légumes, huile d'olive, ail rôti, piment piquillo
Groenten, olijfolie, geroosterde look, piquillo

Moules à la napolitaine

Mosselen op Napolitaanse wijze
Sauce tomate, ail, persil, piments et vin blanc
Tomatensaus, look, peterselie, pepers en witte wijn

Moules au curry

Curry-mosselen
Légumes, dés de tomates et curry jaune
Groenten, tomatenblokjes en gele curry

Moules à la diable

Gevulde mosselen
Légumes, crème épaisse et piments forts
Groenten, slagroom en sterke pepers

Moules du chef

Mosselen van de chef
Légumes, crème, tomate, ail rôti et vin blanc
Groenten, tomaat, geroosterde look en witte wijn



Platos



Ternera



33.90 €

Sauce champignons, roquefort ou poivre
Champignon, Roquefort of pepersaus

4.00 €



Raviole aux 4 fromages



26.50 €

4 kaasravioli

(Ricotta, emmental, roquefort et parmesan, sauce tomate basilic)
(Ricotta, emmentaler, roquefort en parmezaan, tomaten-basilicumsaus)



Raviole de la mer



30.50 €

Zeeravioli

(Gambas et calamars sauce tomate)
(Gamba's en inktvis in tomatensaus)



Linguines aux fruits de mer



34.50 €

Linguine met zeevruchten

(Gambas, moules, calamars, sauce au vin blanc)
(Gamba's, mosselen, inktvis, witte wijnsaus)



Linguines aux 2 saumons



28.50 €

Linguine met 2 zalmen

(sauce crème vin blancs et oignons frits)
(witte wijnroomsaus en gebakken uitjes)



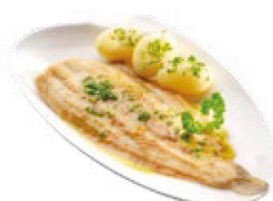
Steak de saumon



28.50 €

Zalm biefstuk

(palourdes sauce au vin blanc et pommes de terre grenailles)
(Kokkels in witte wijnsaus en krielaardappelen)



Sole meunière (servie avec pommes de terre grenailles)



39.50 €

Tongmeunière (geserveerd met krielaardappelen)



Piggy's Crabs especial

249€

>> recommandé pour 4 personnes / aanbevolen voor 4 personen



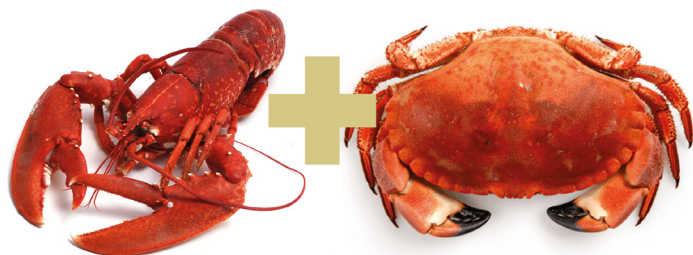
Formule terre et mer. Mélange de barbecue et de poisson

Formule voor land en zee. Mix van barbecue en vis

- Piggy's Crabs Barbecue sélection mixte.
- Avec des produits espagnols de qualité.
- Piggy's Krabben Barbecue gemengde selectie.
- Met Spaanse kwaliteitsproducten.

Avec un Tourteau & un Homard

Met een krab & een kreeft



- Pommes de terre/ Aardappelen
- Poulpe/ Octopus
- Palourde Lima/ Limaschelp
- Cigale de mer/ Zeecicade
- Langoustine Tigre
- Palourde Blanche/ Witte kokkels
- Couteaux de mer/ Zeemessen
- Moules/ Mosselen
- Crevettes/ Garnalen
- Maïs
- Langoustines

Menú infantil

14,90€

Nuggets et frites / Frieten

ou/of

Spaghetti bolognaise



Cafés

Café/ koffie ou espresso	3.30 €
Double espresso	3.30 €
Café/ koffie ou espresso décaféiné	3.30 €
Chocolat chaud maison / warme choco van	4.00 €
huis	4.50 €
Cappuccino	4.50 €
Latte machiatto	4.50 €
Thé	4.00 €
Irish coffee	9.50 €
Espresso Martini	9.50 €
Belmonte coffee	9.50 €
Italian coffee	9.50 €



Digestivo

Baileys	8.00 €
Amaretto	8.00 €
Limoncello	8.00 €
Cognac Hennessy	9.50 €
Licor 43	8.00 €

Postres

Desserts maison / Huisgemaakte desserts	   	10.00 €
Brésilienne		9.50 €
Café glacé		9.50 €
Dame blanche / noire		9.50 €
El Colonel (Vodka, glace citron/ citroen-ijs)		13.90 €
El Général (Whisky, vanille)		13.90 €
El Cubano (Liqueur de café/ koffie likeur, vanille)		13.90 €
Gauffres / Wafels		10.00 €



Informations sur les allergènes

Chez PIGGY'S CRABS, nous accordons la priorité à votre sécurité et à votre expérience gastronomique. Pour vous aider à faire des choix éclairés, nous avons fourni des indications claires sur les allergènes courants présents dans nos plats. Vous trouverez ci-dessous une légende avec des icônes représentant chaque allergène. Veuillez vous référer à ces icônes lorsque vous parcourez notre menu pour vous assurer de choisir des plats qui correspondent à vos besoins alimentaires et à vos préférences.

Si vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies spécifiques, nous vous recommandons vivement d'en informer notre personnel. Notre équipe est formée pour vous aider et peut vous fournir des informations plus détaillées sur les ingrédients utilisés dans nos plats. Votre bien-être est important pour nous et nous nous engageons à vous offrir une expérience gastronomique sûre et agréable.

Légende des allergènes :



Allergeneninformatie

Bij PIGGY'S CRABS stellen we uw veiligheid en eetervaring voorop. Om u te helpen weloverwogen keuzes te maken, hebben we duidelijke richtlijnen opgesteld voor de meest voorkomende allergenen die in onze gerechten aanwezig kunnen zijn. Hieronder vindt u een legenda met pictogrammen die elk allergeen vertegenwoordigen. Raadpleeg deze pictogrammen wanneer u door ons menu bladert, zodat u zeker weet dat u gerechten kiest die passen bij uw voedingsbehoeften en voorkeuren.

Als u specifieke dieetbeperkingen of allergieën heeft, raden wij u ten eerste aan om ons personeel hiervan op de hoogte te stellen. Ons team is goed opgeleid om u te helpen en kan u gedetailleerdere informatie geven over de ingrediënten die in onze gerechten worden gebruikt. Uw welzijn is voor ons van groot belang en wij doen er alles aan om u een veilige en plezierige eetervaring te bieden.

Allergenenlegende :



Gracias

