

Ontdek de Passie van Vinos de Jerez



Culinair & ontspannen genieten bij It Rains Fishes

Gelegen in de "Koninklijke" straat van Den Haag, Noordeinde, vind je het restaurant It Rains Fishes. In 2002 is het restaurant voorzien van een geheel nieuwe inrichting en in de zomer kun je heerlijk vertoeven op het terras. It Rains Fishes heeft een Frans georiënteerde menukaart met hier en daar exotische accenten. De keuken maakt gebruik van ingrediënten als vis, kreeft en oesters, maar ook prachtigste mooi vlees. Hierdoor creëert It Rains Fishes een lichte keuken met een eigen identiteit.

Voor groepen heeft It Rains Fishes een paar mooie menu's samengesteld.

It Rains Fishes heeft twee Vinos de Jerez op de kaart staan, Cream en Pedro Ximénez. Deze rijke, zoete sherry's zijn goed te combineren

It Rains Fishes

Noordeinde 123
2514 GG Den Haag
Tel: (070) 365 25 98
Fax: (070) 365 25 22
E-mail: info@itrainsfishes.nl
www.itrainsfishes.nl

Openingstijden

ma t/m vrij: 12.00 - 14.30 uur
18.00 - 23.00 uur
Za: 18.00 - 23.00 uur
Zo: 18.00 - 22.00 uur

met de verschillende nagerechten die op de menukaart staan, want deze wijnen doen het uitstekend als dessertwijn.

Bij het chocolade lava taartje omsingeld door chocolade variaties wordt een mooie Pedro Ximénez geadviseerd. Een glas Cream is overheerlijk bij het assortiment kazen van de kaaswagen.

It Rains Fishes, the restaurant on the sunny side of the street.

De Vinos de Jerez-route



It Rains Fishes is één van de locaties van de Vinos de Jerez route in Den Haag en omgeving. Op deze route bevinden zich restaurants, wijnbars en slijterijen. Bijzondere locaties waar je heerlijk kunt genieten van Vinos de Jerez

Voor meer info over deze en andere Vinos de Jerez routes, recepten, activiteiten en evenementen kijk op www.vinosdejerez.nl

JEREZ
VINOS DE
SHERRY

VINOS
DE ESPAÑA



Sherry.
Temperamentvolle
wijn uit Jerez.

WIST JE DAT?

- Oloroso een heerlijke sherry is bij herfst- en wildgerechten, paddenstoelen of een sinaasappelsaus
- Oloroso ook lekker is geserveerd met wat ijsblokjes na een dessert of bij de koffie
- lichtzoete Oloroso is aangemengd met wat Pedro Ximénez sherry en goed combineert bij de oriëntaalse keuken, bijvoorbeeld pittige curry's of tajjines

