

MENU

T A P A S M E D F I S K

"Gambas al ajilo"

Krydret rejer med hvidløg

M. 120 DKK

Sprøde rejer i dej

Med mørk sirup og spinatblade

S. 60 DKK - M. 100 DKK - L. 185 DKK

Friterede blæksprutter

Med citron-aioli og grøn salat

S. 60 DKK - M. 10 DKK - L. 185 DKK

Bagte peberfrugter

Fylt med torsk og frisk tomatsauce

S. 70 DKK - M. 105 DKK - L. 210 DKK

"Russisk salat"

Med røget laks

S. 60 DKK - M. 100 DKK - L. 180 DKK

Grillet rød tun

Med blomkålspuré

M. 125 DKK - L. 215 DKK

Små blæksprutter

Med sauteret spinat og hindbæreddike

M. 120 DKK - L. 210 DKK

Torsk i sort tempura

Bønnepuré og baskisk sauce

M. 120 DKK - L. 210 DKK

Grillet blæksprutte

Med røget kartoffelmos

M. 140 DKK - L. 260 DKK

Kulmule rullet i aubergine

Med gulerodspuré og enebærsauce

M. 125 DKK - L. 220 DKK

Røræg

Med laks og spinat, dryppet med
hindbæreddike

M. 95 DKK - L. 180 DKK

Tun tataki

Med "ajoblanco" (mandel-hvidløgssauce)

M. 115 DKK - L. 210 DKK

*Spørg vores personale om dagens
fiskespecialitet*

T A P A S M E D K Ø D

Oksekødboller i tomatsauce

Med ris

S. 65 DKK - M. 100 DKK - L. 180 DKK

Spansk kartoffelomelet

Med chorizo (krydret pølse)

S. 55 DKK - M. 95 DKK - L. 170 DKK

Hjemmelavede kroketter

Med kød og skinke, serveret m. ananaskompot

S. 70 DKK - M. 140 DKK - L. 245 DKK

Lam i myntesauce

Med couscous

S. 70 DKK - M. 130 DKK - L. 230 DKK

Jamón Ibérico

Iberisk skinke

M. 120 DKK - L. 230 DKK

Iberisk skinke

Med grillet artiskokker og asparges

M. 130 DKK - L. 240 DKK

Mørbrad af Pata Negra-svin i frøskorpe

Med skalotteløg og svampe

M. 150 DKK - L. 280 DKK

Kyllingespyd

Marineret i citron og safran, serveres m.
basmatiris

M. 100 DKK - L. 190 DKK

Secreto Ibérico (udskæring af iberisk gris)

Med græskar og karamelliserede løg

M. 130 DKK - L. 230 DKK

Tapa

Med blodpølse, søde kartofler og vagtelæg

M. 100 DKK - L. 200 DKK

Argentinsk okse-entrecôte

Med chimichurri - bagt kartoffel, ruccolasalat
og tomater

M. 150 DKK - L. 280 DKK

Langtidsbraiseret vildsvin

I sød vin fra Málaga

M. 130 DKK - L. 240 DKK

Langtidsbraiserede svinekæber

Med hjemmelavede kartoffelchips og Padrón-
peber

M. 130 DKK - L. 240 DKK

Kalvebrisler

Med chimichurri

M. 100 DKK - L. 180 DKK

Andebryst

Med dagens tilbehør

M. 150 DKK - L. 280 DKK

I N G E N F I S K I N G E N K Ø D

Tærte

Med sæsonens grøntsager, gedeost & pesto
S. 65 DKK - M. 100 DKK - L. 180 DKK

Friterede auberginer

Med honning
S. 60 DKK - M. 100 DKK - L. 180 DKK

"Manchego"-ostetallerken

Med hjemmelavet paté
M. 110 DKK - L. 195 DKK

Græskar- og svamperisotto

Med brie
M. 100 DKK - L. 180 DKK

**Grillede vilde svampe, asparges
& artiskokker**

M. 100 DKK - L. 180 DKK

Padrón-peber

S. 50 DKK - M. 100 DKK - L. 170 DKK

D E S S E R T

Pandekage

Med dulce de leche (karamelcreme & nødder)

60 DKK

Chokoladepandekage

Med vaniljeis

70 DKK

Hjemmelavet figenflan

Med friskpisket flødeskum

70 DKK

Chokolademousse

Med røde bær

70 DKK

Chokolade- og vaniljeis

Med røde bær

60 DKK

Æblecrumble

Med is

75 DKK

Tiramisú

70 DKK

*Spørg venligst vores personale om
dagens dessert*