
MENU

6 - R E T T E R S

Forretter

Stegt blomkål med sesam-jordnødder
dressing

Okse tatar med sort fermenteret hvidløg
aioli

Cremet rillette af varmrøget laks med
kapers og rødløg

Lufttørret skinke Jamon Reserva (12 mdr.),
trøffelolie

Hjemmebagt langtidshævet brød med
rosmarin

Hovedret

Boeuf Bourguignon med skovsvampe,
hertil kartoffelmos

Dessert

Chokolademousse med cognacsyltede
kirsebær

Pris

395 DKK

(Skal vælges af hele bordet)

S N A C K S

Oliven

45 DKK

Chips

med sød chili & crème fraîche dip

55 DKK

Pommes frites

med trøffel mayo

65 DKK

Hjemmelavet focaccia

med rosmarin & ekstra jomfri olivenolie

45 DKK

Marinerede muslinger fra Plaza del Sol på dåse

65 DKK

T A P A S R E T T E R

Fransk løgsuppe

med croutoner

85 DKK

Croquettes

med Jamon Iberico - 5 stk.

75 DKK

Stegt blomkål

med sesamsauce & peanuts

85 DKK

Små galiciske sardiner

håndpakket i olivenolie & citronaioli

115 DKK

Grønne Padrón-pebre

med havsalt

95 DKK

Rillette af varmrøget laks

med kapers, marineret rødløg & dild

125 DKK

Crêpe

med karamelliserede løg, camembert,
pinjekerner & honning

105 DKK

Charcuteritallerken

Jamón Serrano Reserva

125 DKK

Sprødstegt blæksprutte

med sobrasada & cremet hummus

138 DKK

Spansk omelet "Tortilla de Patata"

med spinat & revet Manchego Viejo ost

125 DKK

Store røde argentinske rejer

i hvidløg & persilleolie

138 DKK

Carpaccio af dansk oksekød

med trøffelolie & Gammel Knas

osteflager

138 DKK

Friterede sprøde calamari

med frisk agurke-dip

115 DKK

Newzealandske grønne muslinger

gratineret med ostesauce

105 DKK

Anbefalet 3-4 tapasretter pr. person

H O V E D R E T T E R

Okse tatar

med aioli af sort fermenteret hvidløg &
pommes frites

185 DKK

Boeuf Bourguignon

Boeuf Bourguignon med skovsvampe,
hertil kartoffelmos

195 DKK

Traditionel spansk paella

Traditionel spansk paella med skaldyr

255 DKK pr. person

(Min. 2 personer)

D E S S E R T E R

Chokolademousse

med cognacsyltede kirsebær
65 DKK

Citron sorbet

med kokosflager & limoncello
65 DKK

Crêpes Suzette & vaniljeis

115 DKK