
MENU

E L O ' S M E N U

S N A C K S

Crackers og oliven

Surdejsbrød med et strøg hvidløg

F O R R E T T E R

Rimmet laks stegt på majsgrøn –
granatæble – tang

Pocheret blomkål i mostaza sauce –
udblødte tranebær – mandler

Tiger rejer i panko – urtemayo

M E L L E M R E T

Gravad kalveinderlår – marinerede
blommer – ristet kernere

H O V E D R E T T E R

Balotine på fjerkræ og serano skinke –
champignon i balsamico og pimento

Kartoffel tortilla – aioli på røget paprika

Moden chorizo – nye bønner – courgetter

D E S S E R T

Trifli på karamelliseret rabarber – crumble
– dulce de leche creme

Pris: 399 DKK

Retterne serveres over flere omgange
efter jeres behov. Brød og vand under
hele middagen ved valg af den faste
menu

A L A C A R T E

S N A C K S

Crackers & oliven

39 DKK

Surdejsbrød med et strøg hvidløg

39 DKK

F O R R E T T E R

Rimmet laks – syltede courgetter –
granataæble

79 DKK

Pocheret blomkål – ravigotte sauce –
tranebær – mandler

59 DKK

Tigerrejer i panko 4stk. – dildmayo

89 DKK

Bacalao på torsk

89 DKK

M E L L E M R E T T E R

Gravad kalveinderlår – frugt i lage – ristet
kerner
79 DKK

Stegt serano – dadler – balsamico
79 DKK

H O V E D R E T T E R

Udbenet kyllingeoverlår – glaserede
champignon - 89 DKK

Pedron peber i hvidvin og hvidløg
69 DKK

Croquettas på okseskank 4stk. – chili
mayo - 89 DKK

Croquettas på bechamel og spinat – chili
mayo - 79 DKK

Chunks af blød kartoffel tortilla – aioli
59 DKK

Stegt chorizo – auberginepuré
89 DKK

Albondigas – salsa – manchego
89 DKK

D E S S E R T

Mandel kage på harina og dulce de
leche creme
69 DKK

Trifli på karamelliseret æble – crumble –
fløde
69 DKK

O S T

2 spanske oste m. tilbehør
89 DKK

Minimum 4 retter pr. snude

Spørg tjeneren vedr. yderligere vegetar
retter

Oplys gerne om allergener eller andet