# **TAPAS**

#### **SOPA DEL DIA**

Dagens suppe Soup of the day 89,-

#### PAN CON TOMATE

Ristet brød med husets hjemmelavede tomat Toastet bread with homemade tomato 59,-

# **CROQUETAS DEL DIA**

Husets hjemmelavede kroketter Homemade croquettes 99,-

### **CHAMPIGNONE A LA SIDRA**

Champignoner med hvidløg Mushrooms with garlic 89,-

#### **DATILES CON BACON**

Dadler i baconsvøb

Dates with bacon 89,-

#### **NACHOS CON ALIOLI**

Sprøde spanske nachos med husets hjemmelavede alioli Crispy spanish nachos with homemade alioli 79,-

#### PATATAS BRAVAS

Kartoffelret i tomatsauce og alioli Potatodish with Tomatosauce & alioli 89,-

# TORTILLA ESPAÑOLA

Spansk kartoffelomelet Spanish potatoomelet 89,-

#### PIMIENTOS DE PADRON

Små spanske peberfrugter Small spanish pebbers 89,-

# **QUESO Y ESCALIVADA**

Husets hjemmelavede kroketter
Homemade croquettes 99,-

# JAMÓN IBÉRICO

Sortfodsskinke med ristet brød

Jamón Ibérico with toastet bread 179.-

#### **GAMBAS A AL AJILLO**

Hvidløgsrejer med chilli og hvidvin Shrimps with garlic, chilli & whitewine 119,-

#### **CALAMARES A LA ANDALUZA**

Sprøde blæksprutteringe med alioli og citron Crispy andaluza squids with alioli & lemon 109,-

## **MEJILLONES A LA MARINERA**

Blåmuslinger i hvidvin Mussels in whitewine 99,-

## LANGOSTINO VIRGEN A LA PARRILLADA

Grillet Langostino med dagens garniture

Grilled Langostino with vegetables of the day 159,-

## **ALBONDIGAS CASERAS**

Husets hjemmelavede kødboller i tomatsauce Homemade meatballs in tomatosauce 99,-

# **CHORIZO A LA SIDRA**

Spansk krydret pølse Spanish sausage 99,-

## **CHULETILLAS DE CORDERO**

Grillet lammekrone med dagens garniture

Grilled lambchops with vegetables of the day 179,-

# **SURTIDO DE QUESOS**

Osteanretning
Plate of cheese 159,-

# **TRÉS TAPAS**

Jamón Ibérico, Surtido de quesos & Pan con tomate 239,-

# A LA CARTE

# PAELLA DE PESCADO Y MARISCO

Paella med fisk og skaldyr (45 min)

Paella with fish & seafood (Min. 2 pers.) 269,- pr. pers.

# PAELLA VEGETARIANA

Vegetar Paella med dagens grøntsager (45 min)

Vegetarian Paella with vegetables of the day (Min. 2 pers.) 239,- pr. pers.

#### CARRE DE CORDERO A LAS BRASAS

Grillet lammekrone med garniture og smørsauce

Grilled lamb chops with garnish and butter sauce 299,-

## **SOLOMILLO AL A PIMIENTA**

Peberbøfmed sauce og garniture

Beef tenderloin with sauce & Garnish 319,-

#### PESCADO DEL DIA

Dagens fisk med garniture

Fish of the day with vegetables 289,-

# MENU DE LA CASA

## **SOPA DEL DIA**

Dagens suppe

Soup of the day

#### PAN CON TOMATE

Ristet brød med husets hjemmelavede tomat

Toastet bread with homemade tomato

# **CROQUETAS DEL DIA**

Husets hjemmelavede kroketter

Homemade croquettes

#### CHAMPIGNONE A LA SIDRA

Champignoner med hvidløg

Mushrooms with garlic

## **DATILES CON BACON**

Dadler i baconsvøb

Dates with bacon

#### **NACHOS CON ALIOLI**

Sprøde spanske nachos med husets hjemmelavede alioli

Crispy spanish nachos with homemade alioli

# **TORTILLA ESPAÑOLA**

Spansk kartoffelomelet

Spanish potatoomelet

### PIMIENTOS DE PADRON

Små spanske peberfrugter

Small spanish pebbers

#### **GAMBAS A AL AJILLO**

Hvidløgsrejer med chilli og hvidvin

Shrimps with garlic, chilli & whitewine

# **CALAMARES A LA ANDALUZA**

Sprøde blæksprutteringe med alioli og citron Crispy andaluza squids with alioli & lemon

# **ALBONDIGAS CASERAS**

Husets hjemmelavede kødboller i tomatsauce

Homemade meatballs in tomatosauce

## CARNE O PESCADO DEL DIA

Dagens Kød eller fisk med garniture Meat or fish & vegetables of the day

# **POSTRE DEL DIA**

Dagens dessert

Dessert of the day

425,- PR. PERSON