

SOCIAL DINING - YOUR CHOICE

Create your own social dining

5 retter
fordelt på 3 serveringer

Kr. 399,-

VÆLGES AF ALLE PÅ BORDET
og mindst to personer

VÆLG NEDENSTÅENDE

To forskellige fra kortet med

CLASSIC TAPAS

To forskellige fra kortet med

GASTRO TAPAS

begge kort findes på de næst kommende sider :)

Slutteligt serveres

DESSERT OF THE HOUSE
Dagens dessert - udvalgt med kærlighed af kokken



Kontakt os for information om allergene ingredienser i vores retter.

SMÅRETTER

Til den lille sult & lige til at dele

SNACKS

SALTE MANDLER - KR. 45.-

Nænsomt røget og herefter saltet med let hånd

SOLMODNE OLIVEN - KR. 45.-

Håndplukkede grønne oliven fra Spanien

GOURMET CHIPS - KR. 45.-

Fine chips af mark kartofler med trøffel & solsikkeolie

OST & CHARCUTERI

CHARCUTERI BRÆDT - KR. 269.-

Charcuteri efter kokkens valg - Håndskårede Iberico herligheder & lækre oste, serveret med aioli & lækkert friskbagt brød

PATA NEGRA ANRETNING - KR. 179.-

*Sortfodsskinke af fineste kvalitet
Serserveret med aioli & lækkert friskbagt brød*



Kontakt os for information om allergene ingredienser i vores retter.

SELECTION OF CLASSIC TAPAS

VÆLG FRIT IMELLEM ALLE RETTER

Enhedspris Kr. 89,-

CLASSIC TAPAS

PATATAS BRAVAS, WITH SMOKED PAPRICA AND AIOLI

De lækreste brasede kartofler med røget paprika & aioli

CHICKEN CROQUETTES AND CARL JOHAN MAYO

Kroketter med kylling & hjemmerørt carl johan mayo

MALLORCA SOBRASADA AND HONEY CROQUETTES

Krydret smør pølse fra Mallorca & honningkroketter

IBERICO CROQUETTES WITH AIOLI

De fineste kroketter med Iberico skinke & hjemmelavet aioli

GRANDMOTHER'S MEATBALLS WITH POTATO MOUSSE

Kødboller der er bedre end din Mormors & skøn kartoffelmousse

RUSSIAN SALAD

Den superlækre spanske version af russisk salat

SALPICON OF SEAFOOD AND FISH

Salpicon af skåret af frisk fisk & skaldyr

SQUIDS AT "ANDALUZA" STYLE

Skønne blæksprutter serveret som i Andalusien

VEGETABLE CROQUETTES WITH MUSHROOM SAUCE

Vegetaar kroketter & champignon sauce

SAUTEED MUSHROOMS WITH PRAWNS

Sauterede svampe & rejer



Kontakt os for information om allergene ingredienser i vores retter.

GASTRO GOURMET TAPAS

VÆLG FRIT IMELLEM ALLE RETTER

Enhedspris Kr. 149,-

GASTRO GOURMET TAPAS

CRISPY RED SHRIMP, GUACAMOLE AND BALSAMIC GLAZING

Friskfangede sprødstegte rejer stegt i balsamico & serveret med Guacamole

GASTRO OCTOPUS 1123

Vores signatur blæksprutte serveret på en bund af fin mos med røget paprika & aioli

MARINATED SALMON, STRAGON MAYO & LACTO DRESSING

Friskfanget og lækkert marineret laks, med hjemmerørt esdragon mayo

COD GRATIN WITH AIOLI AND PADRONES

Fin gratin af torsk serveret med peberfrugt & hjemmerørt aioli

CRUNCHY OMAHA ROLL WITH PORT REDUCTION

Knasende lækker fyldt brisket rulle serveret med portvins glace

RIB-EYE CARVED WITH MUSHROOMS AND REDUCTION GLACE

Rib-eye med friskeplukkede svampe & glace

PORK RIBS WITH HONEY ROSEMARY SAUCE & PINIONS

Skønne Ribs af glad gris serveret med rosemarin sauce og pinjekerner



Kontakt os for information om allergene ingredienser i vores retter.