

MENU

TAPAS DEL MENÚ
475 DKK

F O R R E T T E R (1 1 T A P A S)

Surtidos de ibéricos con queso manchego

Iberisk charcutteri med manchego ost

Tartar De Salmón Con Puré De Aguacate

Laksetatar fra Færøerne med avocado creme

Champinones Salteados

Sauterede champignon

Ensaladilla Rusa

Tunsalat, æg, kartofler og mayo

Croquetas Del Día

Dagens kroketter

Tortilla Espanola

Spansk tortilla

Escalivada De Verduras

Grillet grøntsager

Dadler med bacon og vinreduktion

Dadler svøbt i bacon med vinreduktion

Gambas Al Ajillo

Rejer i hvidløg og olie

Cubo De Calamres A La Andaluza

Mandurados En Leche Vegetal

Sprød Andalusisk blæksprutte modnet i vegetabilsk mælk

Sorbete De Limón Licuado

Sprød auberginer med honning, soja og sesam

H O V E D R E T T E R

Chuletillas De Cordero

Grillet lammekroner

Patatas Bravas

Patatas Bravas med autentisk brava
sauce

D E S S E R T E R

Postres Del Dia

S E A S O N A L M E N U
4 2 5 D K K

S T A R T E R (6 T A P A S)

Eleccion Del Chef
Kokkens valg

M A I N C O U R S E

Pescado Del Dia
Dagens fisk (spørg din tjener)

Oksemørbrad med RIOJA Vinsauce
Oksemørbrad med RIOJA vinsauce,
kartofler og årstidens grøntsager

D E S S E R T E R

Postres Del Dia

LUKSURIØS MENU

575 DKK

4-retters menu

Pescado

Stegt torsk m. smørstegt spinat &
jomfruhummer bisque

Solomillo De Vaca

Oksemørbrad m. madagaskar pebersauce,
sæsonens grøntsager & kartoffel

Surtido De Quesos Españoles

Udvalg af 3 spanske oste & karameliserede
figner

La Dulce Vita

Crema Catalana smagt til m. citrus & kanel
og toppet m. karamelliseret sukker

A P E R I T I V O T I M E
1 9 5 D K K

5 tapas & Sangria

Fra 17-18:30

5 tapas

Udvalgt af kokken

1 glas Sangria

Vælg mellem hvid eller rød

A L A C A R T E

T A P A S

Jamón De Bellota Con Pan Y Tomate

Bellota skinke med brød og tomat

195 DKK

Surtidos De Ibéricos

Iberisk blandet charcutteri samt Cecina de
León

198 DKK

Ensaladilla Rusa

Tunsalat, æg, kartofler og mayo

95 DKK

Ensalada Del Dia

Dagens salat (spørg tjeneren)

119 DKK

**Datiles Con Bacon Y Reducción De vino
Porto**

Dadler svøbt i bacon med portvins reduktion
115 DKK

Tartar De Salmón Con Crema De Aguacate

Laksetatar med avocado creme
159 DKK

Tortilla Espanola

Spansk tortilla
95 DKK

Bunuelos Di Bacalao

Torsk tempura
95 DKK

Pulpo Con Cremoso De Patata

Blæksprutte med kartoffelpuré
165 DKK

Gambas Al Ajillo Con Pimiento Del Padrón

Rejer med hvidløg hertil Padron peberfrugter

149 DKK

Cubo De Calamres A La Andaluza

Mandurados En Leche Vegetal

Sprød Andalusisk blæksprutte modnet i
vegetabilsk mælk

145 DKK

Croquetas Del Día

Dagens kroketter

110 DKK

Patatas Bravas Con Auténtica Salsa Brava

Patatas Bravas med autentisk brava sauce

85 DKK

Berenjenas Crujientes Con Miel, Soja Y Sesamo

Sprød auberginer med honning, soja og sesam

89 DKK

Fritto Misto

Friturestegt fisk og skaldyr serveret med aioli
185 DKK

Gambas A La Plancha

Grilled kæmperejer, emulsion af olivenolie og citron
155 DKK

Chuletón De Buey Con Chimichurri (130 g)

Ribeye med chimichurri
175 DKK

Chuletitas De Cordero

Grillet lammekrone (130 g)
179 DKK

Gazpacho

Gazpacho suppe - *89 DKK*

Albondigas Caseras

Hjemmelavede kødnoller
139 DKK

Oliven

49 DKK

Paella De Mariscos

Paella med fisk og skaldyr min 2 personer - 45
mins

235 DKK pr. person

Chorizo A La Sidra

Grillstegt chorizo med cider

135 DKK

Pimientos De Padron

Stegte padron peberfrugter

115 DKK

Cecina De León

Lufttørret oksekød

195 DKK

Champinones Salteados

Sauterede Svampe

89 DKK

P E S C A D

Pescado Del Día Al Estilo De Chef

Dagens fisk/kokkens valg - 315 DKK

Paella De Mariscos Per order

Spansk Paella med fisk og skaldyr
min bestilling 2 personer/45 min
285 DKK

C A R N E

Gran Chuletón De Buey Con Chimichurri (300 g)

Rubeye med chimichurri, kartofler og
grøntsager - 335 DKK

Solomillo De Vaca Con Salsa De Vino Rioja

Oksemørbrad med rioja vinsauce,
kartofler og årstidens grøntsager
335 DKK

D E S S E R T E R

Crema catalana

125 DKK

Dulce Sorpresa

125 DKK

Surtido De Quesos Espanoles

Udvalg af spanske oste

125 DKK

Helados Del Día

Udvalg af is

110 DKK