
MENU

E L O ' S M E N U

S N A C K S

Crackers & oliven

Surdejsbrød med et strøg hvidløg

F O R R E T T E R

Rimmet laks – granatæble – tang

Pocheret sæsonsalat – udblødte
tranebær – mandler

Tiger rejer i panko – urtemayo

M E L L E M R E T

Gravad kalveinderlår – marinerede
blommer – ristet kerner

H O V E D R E T T E R

Udbenet kyllingeoverlår - champignon i
balsamico & pimento

Kartoffel tortilla - aioli

Kødboller i tomat salsa - revet manchego
- syltede courgetter - ærteskud

*Retterne serveres over flere omgange efter
jeres behov.*

Pris
429 DKK

A L A C A R T E

Tapas eller menu valg

3 tapas option - 1,5 time

5 tapas option - 2 timer

8 tapas chefs choice tasting menu - 2,5
time

T A P A S

**Soft Corn Nachos - smeltet ost –
tapanada**

Dagens suppe (cremet & fyldig)

Madrid style patatas med brava sauce

Sæson salat - tranebær - mandler

Saltet laks - agurk - granatæble

Tiger rejer i panko - urtemayo

**Bacalao på torsk & kartoffel -
romescosauce**

**Ristet serrano - glaseret perleløg -
crispy frø**

**Marineret kalv - rucola - frugt i sirup -
frø**

Lomo - sorte oliven - grillet artiskok

**Udbenede kyllingelår - champignoner i
balsamico**

**Kroketter med okseskank - røget chili
mayo**

**Kroketter med Bechamel & spinat -
aioli**

**Ristet chorizo - syltede courgetter -
garbanzo puré**

Albondigas – salsa – Manchego

Peppers de padron – havsalt

Spanske kartoffel tortillas

D E S S E R T

Crema Catalana

69 DKK

Æble trifili - crumble - fløde

69 DKK

Spanske oste med tilbehør (for 2)

99 DKK

Spørg tjeneren for ekstra vegetar
retter

Oplys venligst om allergener