

14 TAPAS COURSE MENU - 475

STARTERS (11 tapas)

① **SURTIDOS DE IBÉRICOS CON QUESO MANCHEGO**
Iberisk charcutteri med Manchego ost

TARTAR DE SALMÓN CON PURÉ DE AGUACATE
Laksetatar fra Færøerne med avocado cream

ALCACHOFAS CON CREMA DE ANCHOAS
Artiskokker med ansjoscreme

ENSALADILLA RUSA
Tunsalat, æg, kartofler og mayo

CROQUETAS DEL DÍA
Dagens kroketter

TORTILLA ESPAÑOLA
Spansk tortilla hertil chips af jordskokker

DATILES CON PANCETA Y REDUCCION DE OPORTO
Dadler svøbt i bacon og portvinsreduktion

BERENJENAS CRUJIENTES CON MIEL, SOJA Y SESAMO
Sprød auberginer med honning, soja og sesam

GAMBAS AL AJILLO
Rejer i hvidløg og olie

**CUBO DE CALAMARES A LA ANDALUZA MADURADOS
EN LECHE VEGETAL**
Sprød Andalusisk blæksprutte modnet i vegetabilsk mælk

SORBETE DE LIMÓN LICUADO
Sprød auberginer med honning, soja og sesam

HOVEDRETTER

CHULETILLAS DE CORDERO

Grillet lammekroner

PATATAS BRAVAS

Patatas bravas med autentisk brava sauce

DESSERTER

Choose between

POSTRES DEL DIA

① Crema catalana med Pujol rum karamelliseret ananas og passionsfrugt

WINE OF THE MONTH

① Gran Caus
Normal price 655

125 305 595

Terraprima
Normal price 450

450

DAGENS MENU - 425



STARTERS (6 tapas)

ELECCIÓN DEL CHEF
Kokkens valg

MAIN COURSE
Vælg mellem fisk eller kød

PESCADO DEL DIA
Dagens fisk (spørg din tjener)

CARNE DEL DIA
Dagens kød (spørg din tjener)

DESSERT
Choose between

POSTRES DEL DIA
Crema catalana med Pujol rum karamelliseret
ananas og passionsfrugt



TAPAS

- | | |
|---|-----|
| 1. JAMÓN DE BELLOTA CON PAN Y TOMATE | 179 |
| Bellota skinke med brød og tomat | |
| 2. SURTIDOS DE IBÉRICOS | 185 |
| Iberisk blandet charcutteri samt Cecina de León | |
| 3. ENSALADILLA RUSA | 79 |
| Tunsalat, æg, kartofler og mayo | |
| 4. ENSALADA DEL DIA | 89 |
| Dagens salat (spørg tjeneren) | |
| 5. DATILES CON BACON Y REDUCCIÓN DE VINO PORTO | 95 |
| Dadler svøbt i bacon med portvins reduktion | |
| 6. TARTAR DE SALMÓN CON CREMA DE AGUACATE | 149 |
| Salmon tartar with avocado cream | |
| i 7. TORTILLA ESPAÑOLA | 89 |
| Spansk tortilla | |
| i 8. BUNUELOS DI BACALAO | 95 |
| Bacalao tempura | |
| i 9. PULPO CON CREMOSO DE PATATA | 145 |
| Blæksprutte med kartoffelpure | |
| 10. GAMBAS AL AJILLO CON PIMIENTO DEL PADRÓN | 139 |
| Rejer med hvidløg hertil Padron peberfrugter | |

11. CUBO DE CALAMARES A LA ANDALUZA MADURADOS EN LECHE VEGETAL Sprød Andalusisk blæksprutte modnet i vegetabilsk mælk	115
12. CROQUETAS DEL DÍA Dagens kroketter	95
13. PATATAS BRAVAS CON AUTÉNTICA SALSA BRAVA Patatas bravas med autentisk brava sauce	85
① 14. BERENJENAS CRUJIENTES CON MIEL, SOJA Y SESAMO Sprød auberginer med honning, soja og sesam	89
① 15. FRITTO MISTO Friturestegt fisk og skaldyr serveret med aioli	165
① 16. GAMBAS A LA PLANCHA Grilled kæmperejer, emulsion af olivenolie og citron	155
17. CHULETÓN DE BUEY CON CHIMICHURRI (130 g) Ribeye med chimichurri (130 g)	175
18. CHULETITAS DE CORDERO Grillet lammekrone (130 g)	169
19. GAZPACHO Gazpacho suppe	89
24. PAELLA DE MARISCOS Paella med fisk og skaldyr min 2 personer - 45 mins. (pris 235 per person)	275
29. CHORIZO A LA SIDRA Grillstegt chorizo med cider	119
36. PIMIENTOS DE PADRON Stegte padron peberfrugter	95



PESCADO – ALA CARTE

22. PESCADO DEL DÍA AL ESTILO DE CHEF
Dagens fisk / Kokkens valg

285

① 24. PAELLA DE MARISCOS per order
Spansk Paella med fisk og skaldyr
min bestilling 2 personer/45 min.

275



CARNE – A LA CARTE

25. GRAN CHULETÓN DE BUEY CON CHIMICHURRI
(300 g)

Ribeye med chimichurri (300 g)

325

① 28. CARNE DEL DÍA AL ESTILO DE CHEF
Dagens kød / Kokkens valg

295



DESSERTS

- | | | |
|----------|--|-------------------|
| <p>①</p> | <p>30. ESPUMA DE CREMA CATALANA CON MARACUYÁ Y PIÑA CARAMELIZADA AL RON PUJOL
 Crema catalana med Pujol rum, karamelliseret ananas og passionsfrugt</p> | <p>105</p> |
| | <p>31. LEMON BOIS
 Citroncremeux, citronkiks, sablé, vaniljechantilly</p> | <p>125</p> |
| | <p>32. SALT GIRL GONE SWEET
 Hasselnøddeganache, saltkaramel, hasselnøddekiks, hasselnøddepraline, mælkechokolade og mandelbelægning</p> | <p>125</p> |
| | <p>34. SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES
 Udvalg af spanske oste</p> | <p>125</p> |
| | <p>35. HELADOS DEL DÍA
 Udvalg af is</p> | <p>95</p> |
| | <p>33. MOUSSE DE CHOCOLATE CON ESPUMA DE COCO
 Chokolademousse toppet med mandel crumble og skum af kokosnød</p> | <p>95</p> |