

## 14 TAPAS Del Menú - 475

### STARTERS (11 tapas)

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

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

**Champiñones Salteados**  
Sauterede champignon

**ENSALADILLA RUSA**  
Tunsalat, æg, kartofler og mayo

**CROQUETAS DEL DÍA**  
Dagens kroketter

**TORTILLA ESPAÑOLA**  
Spansk tortilla hertil chips af jordskokker

**Escalivada De Verduras**  
Grillet grøntsager

**Bóveda de jamón con crema de tomate**  
Soltørret tomat rullet i skinke

**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

**POSTRES DEL DIA**  
① Chocolate cake with orange cremeux and elderflower gel on an orange, elderflower biscuit topped with vanilla chantilly

## WINE OF THE MONTH

① **Gran Caus**  
Normal price 655

**125 305 595**

**Terraprima**  
Normal price 450

**450**

## SEASONAL MENU - 425



### STARTERS (6 tapas)

**ELECCION DEL CHEF**  
Chef's choice

### MAIN COURSE

**PESCADO DEL DIA**  
Dagens fisk (spørg din tjener)



**Costilla de Ternera Con Setas Pleurotus Salsa de vino RIOJA**  
Kalvekroner med pleurotus svampe og Rioja sauce  
kartofler og årstidens grøntsager

### DESSERT

**POSTRES DEL DIA**  
Chokoladecake med orange cremeux og  
hyldeblomstgel på en appelsin, hyldeblomst  
toppet med vanilje chantilly



## 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   |     |
|  7. TORTILLA ESPAÑOLA   | 89  |
| Spansk tortilla  |     |
|  8. BUNUELOS DI BACALAO | 95  |
| Torsk tempura  |     |

<b>9. PULPO CON CREMOSO DE PATATA</b> Blæksprutte med kartoffelpure	<b>145</b>
<b>10. GAMBAS AL AJILLO CON PIMIENTO DEL PADRÓN</b> Rejer med hvidløg hertil Padron peberfrugter	<b>139</b>
<b>11. CUBO DE CALAMARES A LA ANDALUZA MADURADOS EN LECHE VEGETAL</b> Sprød Andalusisk blæksprutte modnet i vegetabilsk mælk	<b>115</b>
<b>12. CROQUETAS DEL DÍA</b> Dagens kroketter	<b>95</b>
<b>13. PATATAS BRAVAS CON AUTÉNTICA SALSA BRAVA</b> Patatas bravas med autentisk brava sauce	<b>85</b>
<b>14. BERENJENAS CRUJIENTES CON MIEL, SOJA Y SESAMO</b> Sprød auberginer med honning, soja og sesam	<b>89</b>
<b>15. FRITTO MISTO</b> Friturestegt fisk og skaldyr serveret med aioli	<b>165</b>
<b>16. GAMBAS A LA PLANCHA</b> Grilled kæmperejer, emulsion af olivenolie og citron	<b>155</b>
<b>17. CHULETÓN DE BUEY CON CHIMICHURRI (130 g)</b> Ribeye med chimichurri (130 g)	<b>175</b>
<b>18. CHULETITAS DE CORDERO</b> Grillet lammekrone (130 g)	<b>169</b>
<b>19. GAZPACHO</b> Gazpacho suppe	<b>89</b>
<b>20. Albondigas Caseras</b> Hjemmelavede kødboller	<b>139</b>

<b>23.OLIVES</b> Oliven	<b>35</b>
<b>24. PAELLA DE MARISCOS</b> Paella med fisk og skaldyr min 2 personer - 45 mins. (pris 235 per person)	<b>275</b>
<b>29.CHORIZO A LA SIDRA</b> Grillstegt chorizo med cider	<b>119</b>
<b>36. PIMIENTOS DE PADRON</b> Stegte padron peberfrugter	<b>95</b>
<b>37.Dagens suppe</b> Spørg din tjener	<b>125</b>
<b>38.Champiñones Salteados</b> Sauterede Svampe	<b>89</b>



## 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)  
kartofler og årstidens grøntsager

325

### 26. SOLOMILLO DE VACA CON SALSA DE VINO RIOJA

Oksemørbrad med Rioja vinsauce,  
kartofler og årstidens grøntsager

295





## DESSERTS

<b>i</b>	<b>30. CREMA CATALANA</b> Crema catalana	<b>115</b>
	<b>31. LEMON BOIS</b> Citroncremeux, citronkiks, sablé, vaniljechantilly	<b>125</b>
	<b>32. SALT GIRL GONE SWEET</b> Hasselnøddeganache, saltkaramel, hasselnøddekiks, hasselnøddepraline, mælkechokolade og mandelbelægning	<b>125</b>
	<b>33. Dulce sorpresa</b>	<b>125</b>
	<b>34. SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES</b> Udvalg af spanske oste	<b>125</b>
	<b>35. HELADOS DEL DÍA</b> Udvalg af is	<b>95</b>