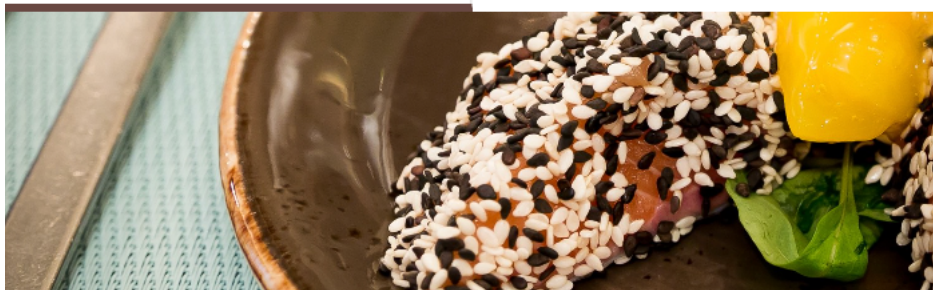


14 TAPAS Del Menú - 475



STARTERS (11 tapas)

**(i) 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 jordkokker

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

 Chocolate cake with orange cremeux and elderflower gel on an orange, elderflower biscuit topped with vanilla chantilly

WINE OF THE MONTH

 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)

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

DESSERT

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



TAPAS

- | | |
|--|------------|
| 1. JAMÓN DE BELLOTA CON PAN Y TOMATE
Bellota skinke med brød og tomat | 179 |
| 2. SURTIDOS DE IBÉRICOS
Iberisk blandet charcutteri samt Cecina de León | 185 |
| 3. ENSALADILLA RUSA
Tunsalat, æg, kartofler og mayo | 79 |
| 4. ENSALADA DEL DIA
Dagens salat (spørg tjeneren) | 89 |
| 5. DATILES CON BACON Y REDUCCIÓN DE VINO PORTO
Dadler svøbt i bacon med portvins reduktion | 95 |
| 6. TARTAR DE SALMÓN CON CREMA DE AGUACATE
Salmon tartar with avocado cream | 149 |
-

i	7. TORTILLA ESPAÑOLA Spansk tortilla	89
i	8. BUNUELOS DI BACALAO Torsk tempura	95
i	9. PULPO CON CREMOSO DE PATATA Blæksprutte med kartoffelpure	145
	10. GAMBAS AL AJILLO CON PIMIENTO DEL PADRÓN Rejer med hvidløg hertil Padron peberfrugter	139
	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
i	14. BERENJENAS CRUJIENTES CON MIEL, SOJA Y SESAMO Sprød auberginer med honning, soja og sesam	89
i	15. FRITTO MISTO Friturestegt fisk og skaldyr serveret med aioli	165
i	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)	179
19. GAZPACHO Gazpacho suppe	89
20. Albondigas Caseras Hjemmelavede kødboller	139
23. OLIVES Oliven	35
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
37. Cecina de León Lufterørret oksekød	165
38. Champiñones Salteados Sauterede Svampe	89



PESCADO – ALA CARTE

- | | |
|--|-----|
| 22. PESCADO DEL DÍA AL ESTILO DE CHEF | 285 |
| Dagens fisk / Kokkens valg | |
| 24. PAELLA DE MARISCOS per order | 275 |
| Spansk Paella med fisk og skaldyr
min bestilling 2 personer/45 min. | |



CARNE – A LA CARTE

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

Ribeye med chimichurri (300 g)
kartofler og årstidens grøntsager

335

26. SOLOMILLO DE VACA CON SALSA DE VINO RIOJA

Oksemørbrad med Rioja vinsauce,
kartofler og årstidens grøntsager

325



DESSERTS

- | | | |
|----------|---|------------|
| i | 30. CREMA CATALANA
Crema catalana | 119 |
| | 31. LEMON BOIS
Citroncremeux, citronkiks, sablé, vaniljehantilly | 125 |
| | 32. SALT GIRL GONE SWEET
Hasselnøddeganache, saltkaramel, hasselnøddekiks,
hasselnøddepraline, mælkechokolade og mandelbelægning | 125 |
| | 33. Dulce sorpresa | 125 |
| | 34. SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES
Udvalg af spanske oste | 125 |
| | 35. HELADOS DEL DÍA
Udvalg af is | 110 |