

## TAPAS MENU 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

#### 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**  
Crema catalana med Pujol rum karamelliseret  
ananas og passionsfrugt

## WINE OF THE MONTH

**Gran Caus**  
Normal price 655

**125 305 595**

**Terraprima**  
Normal price 450

**95 225 395**

## 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 | 115 |
| Sprød Andalusisk blæksprutte modnet i vegetabilsk mælk         |     |

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

325

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

295



## DESSERTS

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