

UGENS MENU

1.Ret · Forret

Pequeña selección de nuestras mejores tapas.

Lille udpluk af vores bedste Tapas

2.Ret · Hovedret

Carne o Pescado

Kød eller Fisk

3.Ret · Dessert

Postres

Desserter

Pris kr. 375,-

DAGENS MENU

STARTERS (6 tapas)

ELECCIÓN DEL CHEF

Kokkens valg

Chef's choice

MAIN

Vælg mellem fisk eller kød

choose between fish or meat

POSTRES

POSTRE DEL DIA

Pris per person 375 DKK

14 RETTERS TAPAS MENU

STARTERS (11 tapas)

SURTIDOS DE IBÉRICOS CON QUESO MANCHEGO

Iberisk charcutteri med manchego ost

Assorted cuts of Iberian with manchego cheese

TARTAR DE SALMÓN CON PURÉ DE AGUACATE

Laksetatar fra Færøerne med avocado cream

Salmon tartar from Faroe Islands with avocado cream

ALCACHOFA CON CREMA DE ANCHOAS

Artiskokker med ansjoscreme

Artichokes with anchovy cream

ENSALADILLA RUSA

Tunsalat, æg, kartofler og mayo

Tuna salad, eggs, potatoes and mayonnaise

CROQUETAS DEL DÍA

Dagens kroketter

Croquettes of the day

TORTILLA ESPAÑOLA

Spansk tortilla hertil chips af jordkokker

Spanish tortilla served with artichoke chips

DATILES CON PANCETA Y REDUCCION DE OPORTO

Dadler svøbt i bacon med portvinsreduktion

Dates wrapped in bacon with a port wine reduction

BERENJENAS CRUJIENTES CON MIEL, SOJA Y SESAMO

Sprød auberginer med honning, soja og sesam

Crunchy aubergines with honey, soya and sesame

GAMBAS AL AJILLO

Rejer i hvidløg og olie

Spanish garlic shrimp

CUBO DE CALAMARES A LA ANDALUZA MADURADOS EN LECHE VEGETAL

Sprød Andalusisk blæksprutte modnet i vegetabilsk mælk

Andalusian squid in ripened vegetable milk

SORBETE DE LIMÓN LICUADO

Citron Sorbet med Cava

Lemon Sorbet with Cava

MAIN

CHULETILLAS DE CORDERO

Grillede lammekroner

Grilled lamb chops

PATATAS BRAVAS

Patatas bravas med autentisk brava sauce

Patatas bravas with authentic brava sauce

DOLCE

ESPUMA DE CREMA CATALANA CON MARACUYÁ

Crema catalana med Pujol rum, karamelliseret ananas og passionsfrugt

Crema Catalan with Pujol rum, caramelized pineapple and passion fruit

Pris per person 395 DKK

TAPAS / APPETIZERS

1. JAMÓN DE BELLOTA CON PAN Y TOMATE / 145 DKK

Bellota skinke med brød og tomat

Iberian Bellota Ham with bread and tomato

2. SURTIDOS DE IBÉRICOS / 159 DKK

Iberisk blandet charcutteri

Assorted cuts of Iberian meats

3. ENSALADILLA RUSA / 75 DKK

Tunsalat, æg, kartofler, gulerødder og mayo

Tuna salad, eggs, potatoes, carrots and mayonnaise

4. ENSALADA DEL DIA / 75 DKK

Dagens salat (spørg tjener)

Salad of the day (ask your waiter)

5. DATILES CON BACON Y REDUCCIÓN DE VINO PORTO / 85 DKK

Dadler svøbt i bacon med portvins reduktion

Dates wrapped in bacon with port wine reduction

6. TARTAR DE SALMÓN CON CREMA DE AGUACATE / 135 DKK

Lakstatar med avokadocreme

Salmon tartar with avocado cream

7. TORTILLA ESPAÑOLA / 79 DKK

Spansk tortilla

Spanish tortilla

8. BUNUELOS DI BACALO / 95 DKK

Bacalao tempura

Codfish tempura

9. PULPO CON CREMOSO DE PATATA / 110 DKK

Octopus med kartoffel pure

Octopus with potato pureé

10. GAMBAS AL AJILLO CON PIMIENTO DEL PADRÓN / 119 DKK

Rejer med hvidløg hertil Padron peberfrugter

Shrimps scampi with Padrón peppers

11. CUBO DE CALAMARES A LA ANDALUZA MADURADOS EN LECHE VEGETAL / 89 DKK

Spød Andalusisk blæksprutte modnet i vegetabilsk mælk

Andalusian squid vegetable milk ripened, served in metal pail

12.CROQUETAS DEL DÍA / 85 DKK

Dagens kroketter

Croquettes of the day

13.PATATAS BRAVAS CON AUTÉNTICA SALSA BRAVA / 79 DKK

Patatas bravas med autentisk brava sauce

Patatas bravas with authentic brava sauce

14.BERENJENAS CRUJIENTES CON MIEL, SOJA Y SESAMO / 79 DKK

Sprød auberginer med honning, soja og sesam

Crunchy aubergines with honey, soya and sesame

15.MEJILLONES MARINERA / 95 DKK

Dampet blåmuslinger i hvidvin, tomat, basilikum

Steamed mussels in white wine, tomato, basil

16.GAMBAS A LA PLANCHA/ 145 DKK

grilled kæmperejer, emulsion af olivenolie og citron

grilled giant prawns, emulsion of olive oil and lemon

17.CHULETÓN DE BUEY CON CHIMICHURRI (130 g) / 135 DKK

Ribeye med chimichurri (130 g)

Ribeye with chimichurri (130 g)

18.CHULETITAS DE CORDERO / 145 DKK

Grillet lammekrone (130 g)

Grilled rack of lamb (130 g)

19.GAZPACHO/ 89 DKK

Gazpacho suppe

Gazpacho soup

24. PAELLA DE MARISCOS

Paella med fisk og skaldyr

Paella with fish and seafood min 2 persons – 45 mins.

(price 235 per person)

29. CHORIZO A LA SIDRA /95

Grillstegt chorizo med cider

Grilled chorizo with cider

36. PIMIENTOS DE PADRON / 75

Stegte padron peberfrugter

Fried padron pebbles

PESCADOS • FISK

22. PESCADO DEL DÍA AL ESTILO DE CHEF / 245 DKK

Dagens fisk / Kokkens valg

Fish of the day / Chef's choice

CARNE • KØD

28. CARNE DEL DÍA AL ESTILO DE CHEF/ 249 DKK

Dagens kød / køkkenchef's valg

Meat of the day / Chef's choice

POSTRES • DESSERTER

30. ESPUMA DE CREMA CATALANA CON MARACUYÁ Y PIÑA CAMELIZADA AL RON PUJOL / 95 DKK

Crema catalana med passionfrugt og Pujol rum karamelliseret ananas og passionsfrug

Catalan cream foam dessert with Pujol rum caramelized pineapple and passion fruit

31. COULANT DE PISTACHO CON HELADO DE VAINILLA / 89 DKK

Pistachio coulant med vaniljeis

Pistachio coulant with vanilla ice cream

32. TRIS DE CHOCOLATES, BISCOCHO, CREMA DE CHOCO AL BAYLEY, STRASELDE CHOCOLATE/ 115 DKK

Tre forskellige chokolade variationer

Three different chocolate variations

34. SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES / 115 DKK

Udvalg af spanske oste

Selection of Spanish Cheese

35. HELADOS DEL DÍA / 89 DKK

Udvalg af is

Selection of Ice Cream