

# NO 14

VINBAR OG RESTAURANT

**TAPAS DEL DIA | 285**  
**PR. PERSON**  
SÆLGES KUN TIL HELE BORDET

Her får i lov at smage et bredt udvalg af vores lækkerier.

Der serveres brød & tapanade til kolde og varme retter.

Dagens tapas fungerer som både forret og hovedret

**HUSETS BEDSTE | 495**  
**PR. PERSON**  
SÆLGES KUN TIL HELE BORDET

I starter med et udvalg af snacks af vores fineste produkter.

Vi serverer herefter en 4 retters menu.

Vi anbefaler at i har god tid til at nyde oplevelsen

**VINMENU TIL TAPAS | 225**

Vinmenuen består af 1 glas bobler, 1 glas hvid & 1 glas rød

## KOLDE TAPAS

BLANDEDE OLIVEN | 35

RISTEDE MANDLER | 40

SALAT CAPRESE | 65

GRILLEDE ARTISKOKKER | 45

DAGENS 3 OSTE | 85

DAGENS 5 OSTE | 135

BRØD OG TAPENADE | 20

SORTFODSSKINKE 50G | 110

SERRANO SKINKE | 65

SALCHICON IBERICO | 100

CECINA DE LEON 50G | 130

BLANDET CHARCUTERI | 75

HUSETS TATAR | 90

HVIDLØGSBRØD | 35

## FISK OG SKALDYR

**CALAMARI ROMANA | 80**

Friturestegt blæksprutte med aioli

**CAVIAR | 195**

15g White sturgeon caviar med blinis

**CHILI OG SAFRAN MUSLINGER | 85**

Dampede muslinger med hvidløg, chili, hvidvin og safran

**SHERRY VENUS MUSLINGER | 80**

Sauterede venus muslinger med iberico, chili og pedro ximénez sherry

**HUMMER | 125**

1 hel sauteret hummer med hvidløgssmør

**FRUIT DE MERE | 300**

Langoustines, kingprawns, 1/2 hummer, krebs og muslinger

**LANGOUSTINES | 125**

Jomfruhummer med aioli

**GRILLEDE KINGPRAWNS | 85**

Serveres med aioli

**GAMBAS AL PIL PIL | 85**

Ovnbagte kingprawns med chili, hvidløg, persille og smør

**PESCADO DI FRITA | 80**

Fiturestegt torsk med urte mayonnaise

**KREBS | 125**

Serveres med aioli og brød

**TUN OG AVOKADO | 90**

Grillet tun med avokado salsa

## VARME TAPAS

**CHORIZO I RØDVIN | 80**

Chorizo glaseret i rødvin og brun farin

**HVIDLØG, FLØDE OG KYLLING | 80**

Sauterede kyllingelår med hvidløgs- og flødesauce

**SECRETO IBERICO | 95**

Grillet iberico nakke med æble og rødløg

**STICKY SWEET RIBS | 70**

Langtidsstegte spareribs i røget barbecue glaze med forårsløg

**ARTISKOKKER I HVIDVIN | 70**

Artiskokker & cherrytomater i hvidvin og hvidløgssauce

**PATATAS BRAVAS | 55**

Bagte aspargeskartofler med paprika og aioli

**AUBERGINE I HONNING | 55**

Fiturestegt aubergine med honning

**ASPARGES & GULEROD | 70**

Ristede asparges og gulerødder med creme fraiche

**ASPARGES IBERICO | 70**

Grillede asparges i jamon iberico

**PORTOBELLO SVAMPE | 60**

Bagte portobello fyldt med pistacie, rødløg, manchego og serrano

**PIEMENTOS DE PADRON | 70**

Ristede pimientos de padron med ekstra jomfru oliven olie og maldon salt

**GEDEOST MED HONNING | 65**

Grillet gedeost med honning