

# NO 14

VINBAR & RESTAURANT

## TAPAS DEL DIA | 285 PR. PERSON

Menuen sammensættes af køkkenet.

Menuen startes med en appetizer.

Derefter serveres der et udvalg af vores kolde retter  
Til sidst sluttet menuen af med 3 varme retter.

SÆLGES KUN TIL HELE BORDET

## HUSETS BEDSTE | 495 PR. PERSON

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.

SÆLGES KUN TIL HELE BORDET

## VINMENU | 225

Vi har udvalgt vine som passer perfekt til vores tapas  
Vinmenuen består af 1 glas bobler, 1 glas hvid & 1 glas rødvin

## KOLDE TAPAS

BLANDEDE OLIVEN | 35

RISTEDE MANDLER | 40

GRILLEDE ARTISKOKKER | 45

DAGENS 3 OSTE | 85

DAGENS 5 OSTE | 135

BRØD & TAPENADE | 20

HVIDLØGSBRØD | 35

IBERICO SKINKE 50G | 110

PATA NEGRA SKINKE 50G | 175

SERRANO SKINKE | 85

SALCHICON IBERICO | 100

CECINA DE BURGOS 50G | 130

BLANDET CHARCUTERI | 85

FOIE GRAS TERRINE | 105

HUSETS TATAR | 90

# NO 14

VINBAR & RESTAURANT

## FISK & SKALDYR

### CAVIAR | 220

15G Hvid stør caviar med blinis

### GRILLEDE TIGER PRAWNS | 90

Serveres med aioli

### GAMBAS AL PIL PIL | 85

Ovenbagte kingprawns med chili, hvidløg, persille og smør

### FRUIT DE MERE | 300

1/2 hummer, kingprawns, krebs og muslinger

### CHILI & SAFRAN MUSLINGER | 85

Dampede muslinger med hvidløg, chili, hvidvin og safran

### SHERRY VENUS MUSLINGER | 90

Sauterede venus muslinger med iberico, chili og pedro ximénez sherry

### TUN & AVOCADO | 90

Grillet tun med avocado salsa

### PESCADO DI FRITA | 80

Friturestegt torsk med urte mayonnaise

### CALAMARI ROMANA | 80

Friturestegt blæksprutte med aioli

## VARME TAPAS

### CHORIZO I RØDVIN | 80

Chorizo glaseret i rødvin og brun farin

### HVIDLØG, FLØDE OG KYLLING | 80

Sauterede kyllingelår med hvidløg og flødesauce

### SECRETO IBERICO | 95

Grillet iberico nakke med æble og rødøg

### ARTISKOKKER I HVIDVIN | 70

Artiskokker & cherrytomater i hvidvin og hvidløgssauce

### PATATAS BRAVAS | 55

Friturestegte kartofler med paprika og aioli

### STICKY SWEET RIBS | 70

Langtidsstegte spareribs i røget barbecue glaze med forårsløg

### PORTOBELLO SVAMPE | 70

Bagte portobello fyldt med pistacie, rødøg, manchego og serrano

### AUBERGINE I HONNING | 55

Friturestegt aubergine med honning

### ASPARGES & GULEROD | 70

Ristede asparges og gulerødder med creme fraiche

### ASPARGES IBERICO | 70

Grillede asparges i jamon iberico

### GEDEOST MED HONNING | 75

Grillet gedeost med honning

## DESSERT

### BROWNIE | 70

Brownie med solbær kompot og friske bær

### CREPES SUZETTE | 70

Flamberede pandekager med karamel/appelsin sauce og vanilje is

Dessertvin anbefaling: Fonseca Tawny Port | 75

Dessertvin anbefaling: 5 års Pineau de Charentes | 70