

# FROKOST

Serveres fra 12.00 - 15.00

## TAPAS TALLERKEN | 175

Sammensættes af køkkenet

Indholdet kan variere fra dag til dag,  
men der vil altid være  
brød & tapenade,  
charcuteri, ost & en varm ret

## LUKSUS TAPAS TALLERKEN | 250

Sammensættes af køkkenet

Denne version er en luksusudgave af vores  
normale tapas tallerken

Læn dig tilbage og lad kokken forkæle dig

## CHARCUTERI & OST

IBERICO SKINKE 50G | 110

PATA NEGRA SKINKE 50G | 175

SERRANO SKINKE | 85

SALCHICON IBERICO | 100

BLANDET CHARCUTERI | 85

CECINA DE BURGOS 50G | 130

DAGENS 3 OSTE | 85

DAGENS 5 OSTE | 135

## SNACKS

RISTEDE MANDLER | 40

BLANDEDE OLIVEN | 35

GRILLEDE ARTISKOKKER | 45

HVIDLØGS BRØD | 35

BRØD OG TAPENADE | 20

## KOLDE DRIKKE

SØBOGAARD SAFT | 40

SODAVAND | 30

## SPANSKE ØL

ALHAMBRA | 55

ALHAMBRA RESERVA | 55

DAURA DAMM (GLUTEN FRI) | 40

INEDIT (75CL) | 120

## DANSKE ØL

CARLSBERG PROFIL | 40

JACOBSEN EXTRA PILSNER | 55

JACOBSEN PALE ALE | 55

JACOBSEN INDIA PALE ALE | 55

JACOBSEN SAAZ BLONDE | 55

JACOBSEN BROWN ALE | 55

## VIN

SPØRG BETJENINGEN EFTER VORES

VINKORT

# FROKOST

Serveres fra 12.00 - 15.00

## FISK OG SKALDYR

### CAVIAR | 220

15G White sturgeon caviar med blinis

### GRILLEDE TIGER PRAWNS | 90

Serveres med aioli

### GAMBAS AL PIL PIL | 85

Ovnbagte kingprawns med chili, hvidløg, persille og smør

### BLÅMUSLINGER | 85

Hvidvinsdampede blåmuslinger

### CHILI OG SAFRAN MUSLINGER | 85

Dampede blåmuslinger med chili, hvidløg og safran

### SHERRY VENUS MUSLINGER | 90

Sauterede venus muslinger med iberico, chili og pedro ximénez sherry

### TUN & AVOCADO | 90

Grillet tun med peberfrugt, avocado, hvidløg og rødløg

### PESCADO DI FRITA | 80

Friturestegt torsk med urte mayonnaise

### CALAMARI ROMANA | 80

Friturestegt blæksprutte med aioli

## KØD OG GRØNT

### RIB EYE | 125

Med chimichurri

### CHORIZO I RØDVIN | 80

Chorizo glaseret i rødvin og brun farin

### FOIE GRAS | 105

Foie gras terrine

### SECRETO IBERICO | 95

Grillet iberico nakke med æblekompot og rødløg

### TATAR | 90

Klassisk tatar med rå æggeblomme

### STICKY SWEET RIBS | 70

Langtidsstegte spareribs i røget barbecuesauce med forårsløg

### PORTOBELLO SVAMPE | 70

Bagte portobello fyldt med pistachie, rødløg, serranoskinke og manchego ost

### ASPARGES & GULEROD | 70

Sauterede asparges og gulerødder med creme fraiche

### AUBERGINE & HONNING | 55

Friturestegt aubergine med honning

### ASPARGES IBERICO | 70

Grillede asparges med iberico skinke

## SIDE ORDERS

### PATATAS BRAVAS | 55

### POMMES FRITTER | 55

### STEGTE RODFRUGTER | 55

### ARTISKOKKER & ASPARGES | 65

### SALAT MED GEDEOST | 65

## DESSERT

### CREPES SUZETTE | 70

Flamberede pandekager med karamel/orange sauce og vanille is

Dessertvin anbefaling: 5 års Pineau de Charentes | 70

### BROWNIE | 70

Brownie med friske bær og solbær kompot

Dessertvin anbefaling: Fonseca Tawny Port | 75