

TAPAS DEL DIA | 285
PR. PERSON

Menuen sammensættes af køkkenet.

Der serveres et bredt udvalg af kolde og derefter varme tapas retter.

SÆLGES KUN TIL HELE BORDET

HUSETS BEDSTE | 495
PR. PERSON

I starter med et udvalg af appetizers efterfulgt af blandet charcuteri af vores fineste produkter.

Herefter serveres forskellige varme retter. Til sidst sluttet der af med dessert.

SÆLGES KUN TIL HELE BORDET

JAMON, EMBUTIDOS Y QUESO
SKINKE, PØLSER OG OST
HAM, SAUSAGES AND CHEESES

JAMON SERRANO (15 mdr) | 85

JAMON IBERICO CEBO 50g (24 mdr) | 110

JAMON PATA NEGRA 50g (48 mdr) | 175

SALCHICON IBERICO | 100

CECINA DE BURGOS 50g | 130

MANCHEGO (6 mdr) | 85

MANCHEGO (12 mdr) | 95

BLANDET CHARCUTERI | 85
Mixed charcuteri

DAGENS 3 OSTE | 85
3 Cheeses of the day

DAGENS 5 OSTE | 135
5 Cheeses of the day

SNACKS

RISTEDE MANDLER | 40
Roasted almonds

BLANDEDE OLIVEN | 35
Mixed olives

GRILLEDE ARTISTOKKER | 45
Grilled artichokes

HVIDLØGSBRØD | 45
Garlic bread

BRØD OG TAPENADE | 20 (pr pax)
Bread and tapenade

CARNE Y POLLO
KØD OG FJERKRÆ
MEAT AND POULTRY

FOIE GRAS | 105
Foie gras terrine
Foie gras terrine

TATAR DEL CASA | 90
Tatar, kapers, purløg, løg, cornichon og trøffel
Tatar, capers, chives, onion, cornichon and truffle

BISTEC CON CHIMICHURIE | 125
Rib-eye med chimichurie salsa
Rib-eye with chimichurie salsa

CHORIZO AL VINO TINTO | 80
Chorizo, rødvin og brun farin
Chorizo, red wine and brown sugar

ALLITAS CON POLLO A AJENGIBRE | 85
Kyllingevinger med ingefær sauce
Chicken wings with ginger sauce

POLLO CON CHAMPINONES Y SHERRY | 95
Kylling, champignon og px sherry
Chicken, mushrooms and px sherry

COSTILLAS DE CERDO | 70
Spareribs
Sweet and sticky ribs

CROQUETAS DE PATO | 80
Kroket med and og dijon aioli
Croquettes with duck and dijon aioli

PESCADO Y MARISCOS

FISK OG SKALDYR
FISH AND SEAFOOD

CAVIAR | 220

15G hvid stør caviar med blinis
15G white sturgeon caviar with blinis

GAMBAS CON AJILLO | 90

Grillede tigerrejer, lime og aioli
Grilled tiger prawns, lime and aioli

GAMBAS AL PIL PIL | 85

Tigerrejer, chili, hvidløg, persille og olivenolie
Tiger prawns, chili, garlic, parsley and olive oil

MEJILLONES CON CHILI Y SAFRAN | 85

Blåmuslinger, rødløg, hvidløg, chili, safran og hvidvin
Blueshell mussels, red onion, garlic, chili, saffron and white wine

ALMEJAS AL JEREZ Y JAMON | 90

Venus muslinger, iberico, chili og px sherry
Venus mussels, iberico, chili and px sherry

CALAMARES FRITOS A LA ROMANA | 80

Friturestegt blæksprutte og aioli
Deep fried squid rings and aioli

TAPAS CON MARISCOS | 300

1/2 hummer, krebs, rejer, kammuslinger, venus og blåmuslinger
1/2 lobster, crayfish, gambas, scallop, venus and blueshell mussels

LANGOSTINO CON PAN AJILLO | 125

Jomfruhummer, kryddersmør, hvidløgsbrød og saltet creme fraiche
Langostines, herb butter, garlic bread and salted creme fraiche

VIERAS CAMELIZADES CON FRESA | 90

Karameliseret kammuslinger og jordbær salsa
Caramelized scallops and strawberry salsa

AQUACATE PESCADO AHUMADOR | 90

Letrøget hvid stør og avocado
Lightly smoked white sturgeon and avocado

ATUN CON SALSA DE AQUACATES | 90

Grillet tun og avocado salsa
Grilled tuna and avocado salsa

PESCADO DI FRITA | 80

Friturestegt torsk og urte mayonnaise
Fried cod and herb mayonnaise

VERDURAS

GRØNT
VEGETABLES

PORTOBELLAS RELLENOS

DE JAMON Y QUESO | 70

Portobellosvamp, pistacie, rødløg, serranoskinke og manchego ost
Portobello mushroom, pistachio, red onion, serrano and manchego

PIQUILLO CON QUESO | 80

Piquillo peber, hvidløg og frisk ost
Piquillo pepper, garlic and cream cheese

ESCALIVIDA | 80

Grillede grøntsager
Grilled vegetables

PATATAS BRAVAS | 55

Kartoffel, aioli og brava sauce
Potatoes, aioli and brava sauce

PIMENTOS DE PADRON | 65

Stegte padron peber, olivenolie og salt
Padron peppers, olive oil and sea salt

BERENJENA FRITO CON MIEL | 55

Friturestegt aubergine, honning og havsalt
Deep fried aubergine, honey and sea salt

ESPARRAGOS CON JAMON IBERICO | 70

Asparges, iberico skinke, olivenolie og balsamico
Asparagus, iberico ham, olive oil and balsamico

ALCAHOFAS CON ESPARRAGOS | 70

Artiskokker, asparges, manchego, olivenolie, peber
Asparagus, artichokes, manchego, olive oil, pepper

QUESO DE CABRA CON MIEL | 75

Grillet gedeost med honning
Grilled goatcheese with honey

POSTRE

DESSERT

BROWNIE | 70

Brownie med frugt og sorbet
Brownie with fruits and sorbet

TURRON | 70

Spansk mandel nougat
Spanish almond nougat

SCRAPANTA | 70

Citron sorbet, vodka og cava
Lemon sorbet, vodka and cava

DRIKKEVARER

REFRESCOS KOLDE DRIKKE

SØBOGAARD SAFT | 40

SODAVAND | 30

CERVEZA ESPANYOL SPANSKE ØL

ALHAMBRA | 55

ALHAMBRA RESERVA | 55

DAURA DAMM (GLUTEN FRI) | 40

INEDIT (75CL) | 120

CERVEZA DANESA DANSKE ØL

CARLSBERG PROFIL | 40

CARLSBERG NORDIC | 35

JACOBSEN INDIA PALE ALE | 55

JACOBSEN SAAZ BLONDE | 55

JACOBSEN BROWN ALE | 55

CARTA DE VINOS VINKORT

SPØRG BETJENINGEN EFTER VINKORTET

VINMENU | 225

Vi har udvalgt vine som passer perfekt til vores tapas.

Vinmenuen består af 1 glas bobler, 1 glas hvid og 1 glas rødvin.

Se tavlen for dagens vinmenu

PÅ GLAS

ESPUMOSO MOUSSERENDE

POL ROGER, Champagne, Frankrig | 90

RAVENTOS, Cava, Spanien | 75

N DE N, Cava, Spanien | 60

BLANCO HVIDVIN

2017 POUILLY-FUMÉ, Frankrig | 80

2017 PINOT GRIGIO, Italien | 75

2016 BIANCO DI MORGANTE, Italien | 75

2016 GODELLO, Spanien | 75

2017 ALBARINO, Spanien | 90

2017 RIESLING, Tyskland | 75

2008 RIESLING (SØD), Tyskland | 95

2014 CHARDONNAY, USA | 95

2014 RIESLING, New Zealand | 85

TINTO RØDVIN

2015 FLEURIE, Frankrig | 90

2016 VILOSELL, Spanien | 75

2014 CRIANZA, Spanien | 75

2012 RESERVA, Spanien | 100

2015 HACIENDA MONASTERIO, Spanien | 145

2016 RIPASSO, Italien | 75

2015 NORAS, Italien | 90

2010 PINOT NOIR, New Zealand | 95

2014 ZINFANDEL, USA | 75

ROSADO ROSÉVIN

2017 MIRAVAL, Frankrig | 85

2017 WEINGUT KNIPSER, Tyskland | 85

2016 SANCERRE ROSÉ, Frankrig | 85

2017 TAVEL, Frankrig | 85

DESSERTVIN

PX SHERRY, Spanien | 65

LBV PORTVIN, Portugal | 70

10 YEAR TAWNY PORTVIN, Portugal | 75

5 YEAR CHARENTES, Frankrig | 70