

KÆRE GÆST

VELKOMMEN PÅ No14

Vores menu favner bredt.

Du finder alt fra lufttørret spansk skinke til autentiske tapasretter såsom gambas pil pil, tortilla espanyol og stegte padron pebre.

Ønsker du en aften, hvor du læner dig tilbage og lader vores køkken bestemme, kan vores menuer "Tapas Del Dia" eller "No14s Fourteen" anbefales.

Menuerne skiftes jævnligt.

God fornøjelse.

Camino del No14 | 495,-

4 VINE - 4 TAPAS - SMAGESKEMA – QUIZ

Prøv vores Camino tur gennem det nordlige Spanien.
En anderledes og hyggelige vinsmagning hvor VI sætter
rammerne og I sørger for den gode stemning ved bordet.

Book via telefon eller spørg betjeningen.

TAPAS DEL DIA | 395,-

Uge 45/46

Skal bestilles af hele bordet

SNACKS

Brød og tapenade

Blandede oliven

Ristede salt mandler

KOLDE TAPAS

Piquillo peber med bonito tun

Tortilla med grøntsager

Artiskokker og salsa bomba

Banderillo med salchicon og mozzarella

Pintxos med serrano og manchego

CHARCUTERIE

Jamon Iberico Cebo (Rodriguez) – sortfodsskinke

Lomo Iberico (Rodriguez) – lufttørret filet fra grisen

OST

Secret du Couvant – fransk ost på komælk

Cure de Nantais – fransk ost på komælk

VARME TAPAS

Ribeye med chimichurri

Gambas pil pil

Patatas bravas

Bimi med mandler og romesco sauce

DESSERT

Tilkøb af dessert? Spørg venligst betjeningen.

VIN MENU | 250,-

3 glas dejlig vin.

Spørg betjeningen for dagens udvalg eller se tavlen.

No14's FOURTEEN | 695,-

14 retter

Skal bestilles af hele bordet

November måned

1. SERVERING

Røget and – Sauce tartar

Caviar - Græskar

2. SERVERING

Tuna tataki – Chili – Østerssauce

Pulpo – Sødkartoffel – Persille

Kammusling crudo – Mango – Cilantro

Torsk – Pain de mie – Muslingesauce

3. SERVERING

Salmorejo – Sortfodsskinke

Tatar – Trøffel – Tuille

Iberico svinenakke – Tigerrejer – Ingefær

"Chicken oysters" – Citron – Kewpie mayonnaise

Iberico svinekæber – Brandy – BBQ

Chicorie – Skinke – Sauce mornay

Canette andebryst – Figner - Appelsin

DESSERT

Pære – Marengs – Pekan creme

VIN MENU | 495,-

5 glas dejlig vin.

Spørg betjeningen for dagens udvalg eller se tavlen.

SNACKS

RISTEDE MANDLER	50,-
BLANDEDE OLIVEN	50,-
HVIDLØGSBRØD	55,-
PAN CON TOMATA	70,-
BRØD OG TAPENADE	45,-

JAMON, EMBUTIDOS Y QUESO - SKINKE, PØLSER OG OST

CECINA DE KOBE 50G Saltet og lufttørret oksekød	350,-
CECINA DE WAGYU 50G Saltet og lufttørret oksekød	300,-
JAMÓN PATA NEGRA 50G (48 MDR) Saltet og lufttørret svinekød	260,-
JAMÓN IBÉRICO CEBO 50G (24 MDR) Saltet og lufttørret svinekød	135,-
JAMÓN SERRANO (15 MDR) Saltet og lufttørret svinekød	100,-
SALCHICHÓN IBÉRICO Krydret spansk pølse	110,-
COPPA IBERICO Krydret modnet svinenakke	150,-
MANCHEGO (6 MDR) Spansk ost på fåremælk	85,-
MANCHEGO (12 MDR) Spansk ost på fåremælk	95,-
BLANDET CHARCUTERI Spanske delikatesser	125,-
DAGENS 3 OSTE Gode oste fra hele Europa	95,-
DAGENS 5 OSTE Gode oste fra hele Europa	145,-

PESCADO Y MARISCOS - FISK OG SKALDYR

PULPO A LA PLANCHA	135,-
Grillet Pulpo med puré af sød kartoffel og chili olie <i>Grilled octopus with sweet potato puree and chili oil</i>	
CALAMARIS A LA PLANCHA	110,-
Grillet blæksprutte, hvidløg, chili og persille <i>Grilled squid, garlic, chili and parsley</i>	
MEJILLONES AL AZAFRAN	110,-
Blåmuslinger med chili, saffron, løg, hvidløg og hvidvin <i>Blueshell mussels with chili, onion, garlic, saffron and white wine</i>	
PESCADO FRITOS	110,-
Friteret havtaske med tartar sauce <i>Beer batter monkfish with tartar sauce</i>	
VENUS MEJILLONES CON JÉREZ	105,-
Venus muslinger, skinke, hvidløg og sherry <i>Venus mussels with ham, garlic and sherry</i>	
GAMBAS CON AJILLO	100,-
Grillede tigerrejer, lime og aioli <i>Grilled tiger prawns, lime and aioli</i>	
GAMBAS Y PASTIS	100,-
Flamberet tigerrejer i anis flødesauce <i>Flambed tiger prawns in a anis cream sauce</i>	
GAMBAS PIL PIL	100,-
Bagte tigerrejer med hvidløg og chili olie <i>Baked tiger prawns in garlic and chili oil</i>	
CALAMARES FRITOS A LA ROMANA	95,-
Fiturestegt blæksprutte og aioli <i>Deep fried squid rings and aioli</i>	
ATÚN CON SALSA DE AQUACATES	95,-
Grillet tun og avocado salsa <i>Grilled tuna and avocado salsa</i>	

VERDURAS – GRØNTSAGER

TORTILLA ESPAÑOLA	95,-
Spansk kartoffel omelet med frisk tomat salsa <i>Spanish potato omelette with tomato salsa</i>	
ALCACHOFAS CON SALSA ROMESCO	90,-
Grillede artiskokker med romesco sauce <i>Grilled artichokes with romesco sauce</i>	
TARTARE DE REMOLACHA	90,-
Rødbede tatar med feta og kandiserede valnødder <i>Beetroot tatar with feta and candied walnuts</i>	
PIMIENTOS RELLENOS	90,-
Peberfrugt, feta, oliven, grøntsager og pinjekerner <i>Peppers, feta, olives, vegetables and pine nuts</i>	
ESPARRAGOS SALTEADOS	90,-
Sauterede grønne asparges med surdejs crumble og basilikum/citron dressing <i>Sauted green asparagus with sourdough crumble and basil/lemon dressing</i>	
QUESO DE CABRA Y MIEL	90,-
Ovnbagt gedeost med honing <i>Ovenbaked goatcheese with honey</i>	
PAN CON TOMATA Y SERRANO	85,-
Revet tomat, hvidløg, havsalt og serrano skinke <i>Grated tomato, garlic, sea salt and serrano ham</i>	
BIMI CON ALMENDRAS	85,-
Asparges broccoli, mandler og citron smør <i>Bimi, almonds and lemon butter</i>	
CALABACINES FRITOS	85,-
Stegt squash med pinjekerner, oliven, peberfrugt, tomat og urter <i>Fried courgette with pine nuts, olives, pepper, tomato and herbs</i>	
CHAMPINONES AL AJILLO Y CREMA	85,-
Svampe med hvidløg og fløde <i>Mushrooms with garlic and cream</i>	
PIMENTOS DE PADRÓN	75,-
Stegte padron peber, olivenolie og salt <i>Padron peppers, olive oil and sea salt</i>	
COLIFLOR CON PISTACHO	75,-
Pandestagt blomkål med pistacie pesto <i>Cauliflower with pistachio pesto</i>	
PATATAS BRAVAS	70,-
Kartoffel, aioli og brava sauce <i>Potatoes, aioli and brava sauce</i>	

CARNE Y POLLO - KØD OG FJERKRÆ

SECRETO IBERICO	175,-
Grillet secreto iberico med bbq enoki svampe <i>Grilled secreto iberico with bbq enoki mushrooms</i>	
OJO DE COSTILLA	175,-
Grillet Rib Eye med peber sauce <i>Grilled Rib Eye with green peppercorn sauce</i>	
LOMO CON SALSA VERDE	125,-
Saftig svinemørbrad med salsa verde <i>Juicy pork tenderloin with spanish salsa verde</i>	
TATAR DEL CASA	105,-
Tatar, kapers, purløg, løg, cornichon, trøffel <i>Tatar, capers, chives, onion, cornichon, truffle</i>	
POLLO Y ROMESCO	105,-
Langtidsstegt kyllingelår med romesco sauce <i>Slow cooked chicken thighs with romesco sauce</i>	
CROQUETAS DE POLLO	95,-
Kyllingekroetter med spicy abrikos chutney <i>Chicken croquettes with spicy abricot chutney</i>	
CHORIZO AL VINO TINTO	95,-
Chorizo, rødvin og brun farin <i>Chorizo, red wine and brown sugar</i>	

POSTRE - DESSERT

TARTA DE QUESO	85,-
Bagt Cheesecake fra San Sebastian <i>Baked Cheesecake from San Sebastian</i>	
HELADO DEL DIA	85,-
Dagens is. Spørg betjeningen <i>Ice cream of the day</i>	
CHURROS	85,-
Churros med is <i>Churros with ice cream</i>	

Spørgsmål til allergener? Spørg venligst betjeningen.
Questions about allergenic ingredients? Ask the staff.