

# PESCETAR MENU

375

Skal vælges af hele bordet - serveres delevenligt

## 1. SERVERING

PAN TOSTADO CON TOMATE, AJO Y ACEITE DE OLIVA  
Ristet brød med tomat, hvidløg og olivenolie

TIRADITO DE ATUN  
Lynstegt tun med salsa verde, tigers mælk, og rød chili

BROCCOLINI CON MAIZE  
Broccoli med majs puree, sprøde majs og manchego

BOQUERONES  
Syltede ansjoser fra Biscaya med persille og hvidløg

PIMIENTOS PADRÓN  
Små grønne peberfrugter fra Spanien med citron

## 2. SERVERING

PULPO  
Blæksprutte i skiver m. tomat, oliven, løg, selleri og perseille

CEVICHE  
ceviche m. leche de tigre, grøn chili, grapefrugt og koriander

ALMEJAS  
Dankse hjertemuslinger med sobrassada, hvidvin and persille.

GAMBAS AL AJILLO  
Pillede vilde Argentinske rejer stegt med olie, hvidløg og chili

## 3. SERVERING

BACALAO A LA PROVENZAL  
Stegt torsk med tomat, oliven og løg

PATATAS BRAVAS  
Stegte kartofler med spicy tomatsauce og aioli

ENSALADA MIXTA  
Pointed cabbage, carrots and sesame

## 4. SERVERING

FLAN M. VANILJE  
Lime, passionsfrugt og kaffe crumble

# TAPAS MENU

375

Skal vælges af hele bordet - serveres delevenligt

## 1. SERVERING

PAN TOSTADO CON TOMATE, AJO Y ACEITE DE OLIVA  
Ristet brød med tomat, hvidløg og olivenolie

CHORIZO CHISTORRA  
Chorizo lavet på Duroc gris fra Rioja

JAMÓN MANGALICA  
Skinke fra den ungarske uldgris Mangalica. Fremstillet og modnet ca. 28 mdr. i Spanien

BOQUERONES  
Syltede ansjoser fra Biscaya med persille og hvidløg

PIMIENTOS PADRÓN  
Små grønne peberfrugter fra Spanien med citron

## 2. SERVERING

PULPO  
Blæksprutte i skiver m. tomat, oliven, løg, selleri og persille

CEVICHE  
Ceviche m. leche de tigre, grøn chili, grapefrugt og koriander

ALMEJAS  
Dankse hjertemuslinger med sobrassada, hvidvin and persille.

GAMBAS AL AJILLO  
Pillede vilde Argentinske rejer stegt med olie, hvidløg og chili

## 3. SERVERING

Kød skåret af nakken fra den spanske gris med Salsa Verde

CHULETAS DE CORDERO  
Lammekoteletter med chimichurri

PATATAS BRAVAS  
Stegte kartofler med spicy tomatsauce og aioli

## 4. SERVERING

FLAN M. VANILJE  
Lime, passionsfrugt og kaffe crumble

# SELSKABSMENU

455

Skal vælges af hele bordet - serveres delevenligt

## 1. SERVERING

PAN Y ACEITE DE OLIVA  
Brød og olivenolie

PIMIENTOS PADRÓN  
Små grønne peberfrugter fra Spanien med citron

CHORIZO CHISTORRA  
Chorizo lavet på Duroc gris fra Rioja

JAMÓN MANGALICA  
Skinke fra den ungarske uldgris Mangalica. Fremstillet og modnet ca. 28 mdr. i spanien

## 2. SERVERING

GAMBAS AL AJILLO  
Pillede vilde Argentinske rejer stegt med olie, hvidløg og chili

CEVICHE  
Ceviche m. leche de tigre, grøn chili, grapefrugt og koriander

PULPO  
Blæksprutte i skiver m. tomat, oliven, løg, selleri og perseille

## 3. SERVERING

CHULETÓN (275 GR)  
Rib-eye Kornfodret fra Uruguay med Chimichurri

PATATAS BRAVAS  
Stegte kartofler med spicy tomatsauce og aioli

ENSALADA MIXTA  
Blandet grøn salat, med ærter, tomat, piment og Chardonnay vinaigrette

## 4. SERVERING

FLAN M. VANILJE  
Lime, passionsfrugt og kaffe crumble

## Drikkepakke 1

Alt serveret ad libitum i 2,5 time

**Hvidvin:** Verum, Airén Tarra, Elias Lopez Montero

**Rødvin:** Verum, Cencibel, Selección Pacelas, Elias Lopez Montero

**Øl:** Tuborg Classic fadøl

**Vand:** Med og uden brus

350 pr. person

## Drikkepakke 2

Vin, vand og øl serveret ad libitum i 2,5 time

**Velkomstdrink:** Tinto de Verano

**Hvidvin:** Verum, Airén Tarra, Elias Lopez Montero

**Rødvin:** Verum, Cencibel, Selección Pacelas, Elias Lopez Montero

**Øl:** Estrella Galicia fadøl

**Vand:** Med og uden brus

450 pr. person

Bocado