

PESCETAR MENU

395

Skal bestilles af hele bordet – serveres family style
Vinmenu inkluderet – 3 glas vin
Gælder kun Søndag-Torsdag

1. SERVERING

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

GAZPACHO
Andalusisk kold tomatsuppe med croutoner og forårsløg (L)

ESPÁRRAGOS CON HUEVOS
Stegte grønne asparges med morkelsauce og spejlæg (L)

ENSALADILLA RUSA
Den klassiske cremede tunsalat med kartofler, ærter og kapers serveret med sprødt brød (G)

BOQUERONES
Syltede ansjoser fra Biscaya med persille og hvidløg

2. SERVERING

TARTA CON MANCHEGO
Manchego tærte med brændte tomater og grønne asparges (L•G)

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

MEJILLONES
Blåmuslinger med sobrassada, hvidvin og persille.

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

3. SERVERING

TIRADITO DE ATUN
Tun a la plancha med grillet tomatsauce og olivenjuice

PATATAS BRAVAS
Stegte kartofler med spicy tomatsauce og aioli

PIMIENTOS PADRÓN
Små grønne peberfrugter fra Spanien med citron

TILFØJ DESSERT TIL 50,-

TORTA DE CHOCOLATE
Chokoladetærte med olivenolie og orangesalt (L•G)

TAPAS MENU

395

Skal bestilles af hele bordet – serveres family style
Vinmenu inkluderet – 3 glas vin
Gælder kun Søndag-Torsdag

1. SERVERING

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

PIMIENTOS PADRÓN
Små grønne peberfrugter fra Spanien med citron

BOQUERONES
Syltede ansjoser fra Biscaya med persille og hvidløg

ENSALADILLA RUSA
Den klassiske cremede tunsalat med kartofler, ærter og kapers serveret med sprødt brød (G)

JAMÓN MANGALICA
Skinke fra den ungarske uldgris mangalica, der minder om den spanske sortfodsgris.
Raffineret og mild smag
Modnet ca. 28 mdr. i Spanien

2. SERVERING

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

MEJILLONES
Blåmuslinger med sobrassada, hvidvin og persille.

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

CHORIZO GLASEADO
Chorizo fra Rioja glaseret i cabernet vineddike og hvidløg

3. SERVERING

CERDO DE IBERICO
Et dejligt stykke kød fra den spanske Iberico gris med krydret glace

CHULETAS DE CORDERO
Lammekoteletter med chimichurri

PATATAS BRAVAS
Stegte kartofler med spicy tomatsauce og aioli

TILFØJ DESSERT TIL 50,-

TORTA DE CHOCOLATE
Chokoladetærte med olivenolie og orangesalt (L•G)

SELSKABSMENU

455

Skal vælges af hele bordet - serveres delevenligt

1. SERVERING

PAN Y ACEITE DE OLIVA
Brød og olivenolie (G)

PIMIENTOS PADRÓN
Små grønne peberfrugter fra Spanien med citron

ENSALADILLA RUSA
Den klassiske cremede tunsalat med kartofler, ærter og kapers serveret med sprødt brød (G)

JAMÓN MANGALICA
Skinke fra den ungarske uldgris mangalica, der minder om den spanske sortfodsgris.
Raffineret og mild smag
Modnet ca. 28 mdr. i Spanien

2. SERVERING

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

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

CHORIZO GLASEADO
Chorizo fra Rioja glaseret i cabernet vineddike og hvidløg

3. SERVERING

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

PATATAS BRAVAS
Stegte kartofler med spicy tomatsauce og aioli

stegte grønne asparges med morkelsauce

TILFØJ DESSERT TIL 50,-

TORTA DE CHOCOLATE
Chokoladetærte med olivenolie og orangesalt (L•G)

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