

Tapas menu

13 retter

VÆLGES AF HELE BORDET.

375,- pr. person

TILFØJ VINMENU

3 GLAS

250,- pr. person

PAN TOSTADO CON TOMATE, AJO Y ACEITE DE OLIVA

Ristet brød med tomat, hvidløg og olivenolie

JAMÓN MANGALICA

Skinke fra den ungarske uldgris mangalica.
Modnet ca. 28 mdr. i spanien

CHORIZO CHISTORRA

Chorizo lavet på Duroc gris fra Rioja

BOQUERONES

Syltede ansjoser fra Biscaya med persille og hvidløg

PIMIENTOS PADRÓN

Små grønne peberfrugter fra spanien (friteret) med citron

CEVICHE DE HIPOGLOSA

Helleflynder ceviche m. leche di tigre, grøn chili,
grape frugt og koriander

PULPO

Blæksprutte i skiver med tomat,
Oliven, løg, selleri og persille

VIEIRA CON REPOLLO

stegte kammuslinger m. spidskål, løg,
chili og hvidløg

GAMBAS AL AJILLO

pillede vilde argentinske
rejer stegt med olie, hvidløg og chili

PLUMA IBÉRICO

Et dejligt stykke kød fra den
spanske Ibérico gris med rabarber

CHULETAS DE CORDERO

2 stk. lammekoteletter med chimichurri,
spidskål, ærter, og skalotteløg

PATATAS BRAVAS

Stegte kartofler med spicy tomat sauce og aioli

PROFITEROLES

Hvid chokolade med rabarber kompot