



TAPAS MENU 375,- Pr. Person

13 retter. Vælges af hele bordet.

- 1. servering •

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

- 2. servering •

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

- 3. servering •

PLUMA IBÉRICO
Et dejligt stykke kød fra den spanske Ibérico gris med rabarber

CHULETAS DE CORDERO
Lammekoteletter med chimichurri, spidskål, ærter, og skalotteløg

PATATAS BRAVAS
Stegte kartofler med spicy tomatsauce og aioli

- 4. servering •

PROFITEROLES
Hvid chokolade med rabarber kompot

Brød

PAN Y ACEITE DE OLIVA
Brød og olivenolie 10,-

•

PAN TOSTADO CON ACEITE DE OLIVA
Ristet brød og olivenolie 20,-

•

PAN TOSTADO CON TOMATE, AJO Y ACEITE DE OLIVA
Ristet brød med tomat, hvidløg og olivenolie 35,-

PAELLA MENU 375,- Pr. Person

10 retter. Vælges af hele bordet.

- 1. servering •

PAN Y ACEITE DE OLIVA
Brød og oliven olie

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

TOMATE
Tomater med skalotteløg og basilikum

TARTAR DE BUEY
Oksetatar med røget paprikamayo, manchego og kartoffelchips

ESPÁRRAGOS BLANCOS CON LIMON Y JAMON
Stegte hvide asparges m. citron emulsion, paprika, sprød skinke, og urter

- 2. servering •

GAMBAS AL AJILLO
5 stk. pillede vilde argentinske rejer stegt med olie, hvidløg og chili

CALAMARES
Loligo blæksprutte med persille, hvidløg og citron

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

TARTAR DE ATUN
Tun tartar med avocado creme, spicy tomat coulis, tostada og koriander

- 3. servering •

MIXED PAELLA
Paella m. kylling, chorizo, rejer og blæksprutte

- 4. servering •

PROFITEROLES
Citron creme med salt karamelsauce

FRITERET

PATATAS BRAVAS
Stegte kartofler med spicy tomatsauce og aioli 40,- **V**

PIMIENTOS PADRÓN
Små grønne peberfrugter fra spanien (friteret) med citron 50,- **VG**

CALAMARES FRITOS
Sprødestegte loligo blæksprutter med estragonmayo og citron 75,- **G**

PESCADITO FRITO
Friteret små fisk med citron og aioli 45,- **G**

CROQUETAS DE BACALAO
Kroketter med klipfisk, kartoffel og koriander pr. stk. 25,- **G•L**

CROQUETAS DE JAMÓN
Kroketter med lufttørret skinke, ost og bechamel. pr. stk. 25,- **G•L**

KOLDE KØKKEN

TARTAR DE ATUN
Tun tartar med avocado creme, spicy tomat coulis, tostada og koriander 85,-

BOQUERONES
Syltede ansjoser fra biscaya med persille og hvidløg 55,-

ANCHOAS
Håndfileterede ansjoser fra Biscayabugten modnet i salt og olivenolie 45,-

ZANAHORIAS ALIÑADAS
Marineret gulero d. salsa romesco 50,- **V•G•N**

ENSALADA MIXTA
Blandet grøn salat m grønne asparges, ærter, tomat, piment og Chardonnay vinaigrette 45,- **VG**

CEVICHE DE HIPOGLOSA
Helleflynder ceviche m. leche di tigre, grøn chili, grape frugt og koriander 75,-

PULPO
Blæksprutte med tomat, syltede rødløg, oliven, løg, selleri og persille 85,-

TOMATE
Tomater med skalotteløg og basilikum 55,- **VG**

TARTAR DE BUEY
Oksetatar med røget paprikamayo, manchego og kartoffelchips 75,-

PLANCHAEN DET VARME

GAMBAS AL AJILLO
5 stk. pillede vilde argentinske rejer stegt med olie, hvidløg og chili 125,-

CALAMARES
Loligo blæksprutte med persille, hvidløg og citron 65,-

VIEIRA CON REPOLLO
Stegte kammuslinger m. spidskål, løg, chili og hvidløg 95,-

ESPÁRRAGOS BLANCOS
Stegte hvide asparges m. citron emulsion, paprika, sprød skinke, og urter 95,-

POLENTA CON TOMAQUET
Stegt polenta med tomater, gedeost og basilikum 75,- **V**

CHORIZO CHISTORRA
Chorizo lavet på Duroc gris fra Rioja 50,-

ALBÓNDIGAS
Krydrede kødboller på gris, okse og chorizo i spicy tomatsauce 60,-

CHULETAS DE CORDERO
Lammekoteletter med chimichurri, spidskål, ærter, og skalotteløg 115,-

PLUMA IBÉRICO
Et dejligt stykke kød fra den spanske Ibérico gris, med brombær 115,-

MINI HAMBURGUESA DE CERDO IBÉRICO
Slider med skiver af Ibérico gris, røget chili mayo, drueagurk og salat 50,- **G**

CHULETÓN
Kornfodret rib-eye fra Uruguay med Chimichurri (150/300gr) 135/270 -,

OST

MONTE ENEBRO
Gedeost med tomatmarmelade 35,- **V•L**

VALDEÓN
Komælks blåskimmel med figenkompot 35,- **V•L**

MANCHEGO EXTRA
Fåremælk lagret min. 9 mdr. med kvæde 35,- **V•L**

MAHÓN Komælk med kvæde 35,- **V•L**

SURTIDO CUATRO QUESOS Alle 4 oster 120,- **V•L**

SKINKE

JAMÓN MANGALICA
Skinke fra den ungarske uldgris mangalica. Modnet ca. 28 mdr. i spanien Lille 75,- Stor 135,-

IBERICO BELLOTA 5 JOTAS
100% iberisk skinke modnet min. 36 mdr. Lille 200,- Stor 395,-

STORE DELERETTER

HUESO EN CHULETÓN
1 kg. Rib-eye on bone, 12 til 15 år gammel galiciske kvæg fra kødgrossisten "Txogitxu"— serveret med patatas bravas og salat med grønne asparges, tomater og peberfrugter i chardonnay vinaigrette 995,-

PAELLA *Bocado*

Vores paella er lavet på spanske Bomba paella ris og en bouillon tilpasset tilbehøret. Dvs. den er kogt på skaldyr, kød eller grøntsags bouillon. Vi har fokus på socarrat som er den "brændte" sprøde bund.

DE CALAMARES Y GAMBAS
Med blæksprutte og rejer 235,-

DE CALABAZA, ESPARRAGOS Y TOMATE
Med squash, grønne asparges, og tomater 185,- **VG**

DESSERT

PROFITEROLES
Hvid chokolade med rabarber kompot pr. stk. 25,- Citron creme med salt karamelsauce pr. stk. 25,-

HELADO
Vaniljeis **V•L** eller citron sorbet **VG** pr. kugle 25,-